Ideas with Passion

Saeco

PRIMEA LINE

MANUEL D'ASSISTANCE TECHNIQUE

Toutes les parties composant cette documentation appartiennent à **Saeco International Group.** Tous droits réservés.
Ce document et les informations qu'il contient sont fournis sans responsabilité aucune vis-à-vis d'erreurs éventuelles ou d'omissions. Reproduction et utilisation interdites, sauf en cas d'autorisation obtenue par un permis écrit ou une clause de contrat.

Parution Mai 2006

RÉV01 - Août. 06

SOMMAIRE MANUEL D'ASSISTANCE PRIMEA (Rév.01 Août 06)

1. Introduction (rév.00)
1.1 Documentation nécessaire
1.2 Instruments et équipements nécessaires
1.3 Consignes de sécurité

2. Caractéristiques techniques (rév.00)
2.1 Caractéristiques techniques de l'appareil
2.2 Composants extérieurs/intérieurs de la machine

3. Instructions en bref (rév.01)
3.1 Menu client et programmation (rév.00)
3.2 Entretien et nettoyage (rév.01)

4. Schémas (rév.00)
4.1 Schéma de câblage (rév.00)
4.2 Tableau des charges des composants (rév.00)
4.3 Schéma hydraulique (rév.00)

5. Diagnostic des pannes (rév.01)
5.1 Fonctions test Primea Touch et Touch Plus (rév.01)
5.2 Fonction diagnostic Primea Touch et Touch Plus (rév.01)
5.3 Fonctions test Primea Ring (rév.01)
5.4 Fonction diagnostic Primea Ring (rév.01)
5.5 Messages d'erreur pour l'Assistance (rév.01)
5.6 Problèmes, Cause, Remèdes (rév.01)

6. Logiques de fonctionnement (rév.01)
6.1 Vanne Multivoies (rév.01)
6.2 Auto-cappuccino (rév.00)
6.3 Bac motorisé (rév.00)
6.4 Aqua Prima (rév.00)
6.5 Le système SBS (rév.00)

7. Montage / Démontage des composants (rév.01)
7.1 Habillage supérieur (rév.00)
7.2 Habillage latéral droit (rév.00)
7.3 Habillage latéral gauche (rév.00)
7.4 Distribution café (rév.00)
7.5 Carte électronique (rév.00)
7.6 Motoréducteur (rév.00)
7.7 Pompe (rév.00)
7.8 Groupe chaudières et vanne multivoies (rév.00)
7.9 Chaudière (rév.00)
7.10 Vanne multivoies (rév.01)
7.11 Montage et démontage des colliers Oetiker (rév.00)
7.12 Moulin à café (rév.00)
7.13 Réglage/démontage et remontage des broyeurs
7.14 Réglage de la mouture (rév.00)
7.15 Auto-cappuccino (rév.01)
7.16 Bac de collecte des gouttes motorisé (rév.00)

8. Plan d'intervention (rév.01)
8.1 Check list entretien ordinaire (rév.01)

9. Vue éclatée (rév.00)

CHAPITRE 1
INTRODUCTION

RÉV.00

1.1 Documentation nécessaire

Pour la réparation, la documentation suivante est nécessaire :

Manuel d'utilisation du modèle spécifique
Documentation technique du modèle spécifique (schémas, vues éclatées)

1.2 Instruments et équipements nécessaires

Outre les outils standard, procurez-vous les instruments suivants :

1 tournevis spécial Torx T15 et un tournevis type Pozi Drive
pour l'habillage et les réparations sur le moulin à café.

1 thermomètre numérique avec fond d'échelle =200°C
Il doit pouvoir effectuer des mesures dans les liquides et sur des surfaces.

1 pince pour colliers Oetiker

1 tenaille

1.3 Consignes de sécurité

Il est conseillé de consulter le manuel d'utilisation de la machine avant toute intervention.
Respecter toutes les consignes en vigueur pour la réparation des appareils électroménagers.

Avant toute réparation de la machine, ne pas oublier de la débrancher. L'éteindre par l'interrupteur général ne suffit pas pour éviter des décharges électriques.

Cet appareil électroménager correspond à la classe d'isolation I.
Après la réparation, procéder au test d'isolation et de rigidité diélectrique.

CHAPITRE 2
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

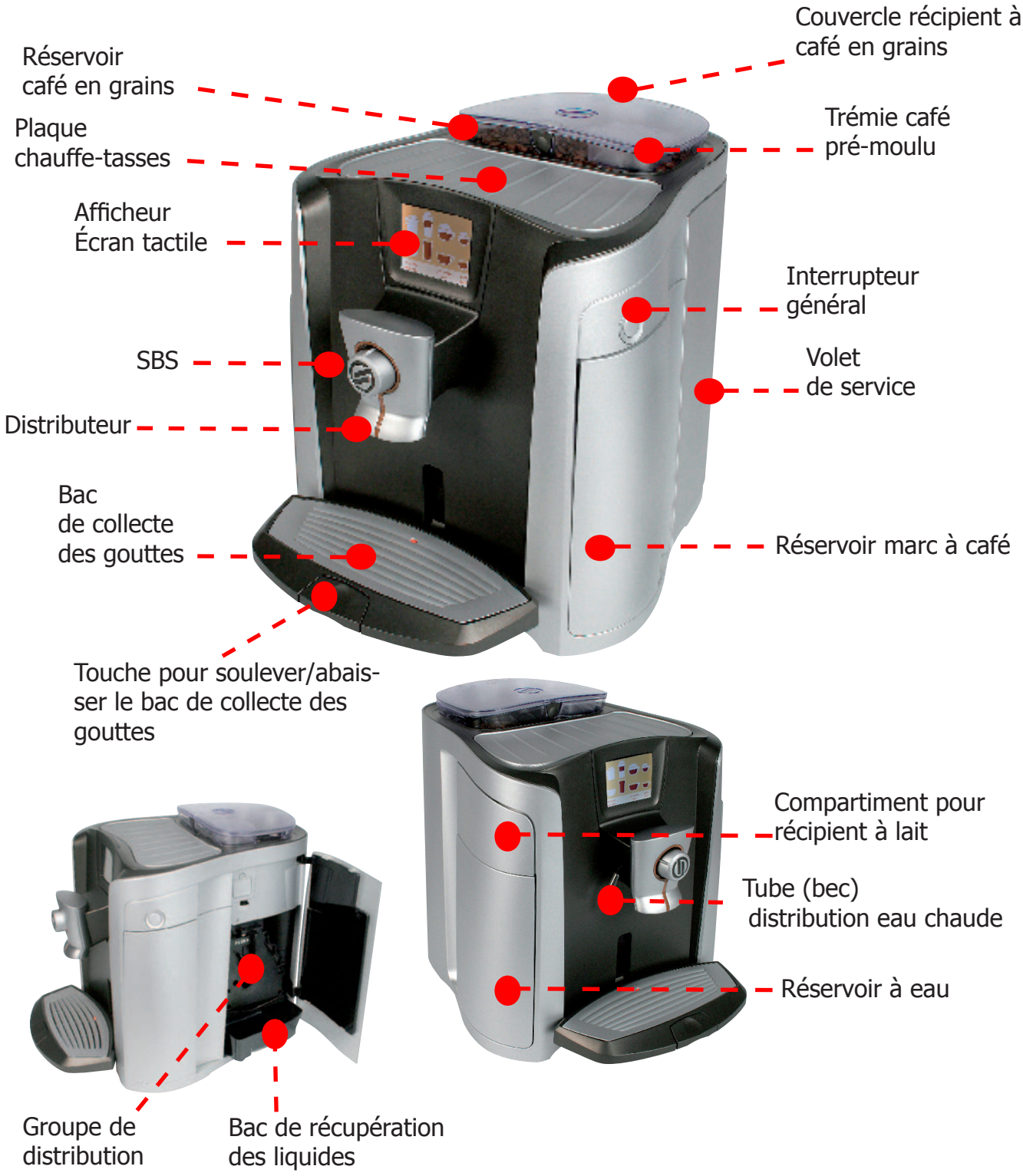
RÉV.00

2.1 Caractéristiques techniques appareil et composants

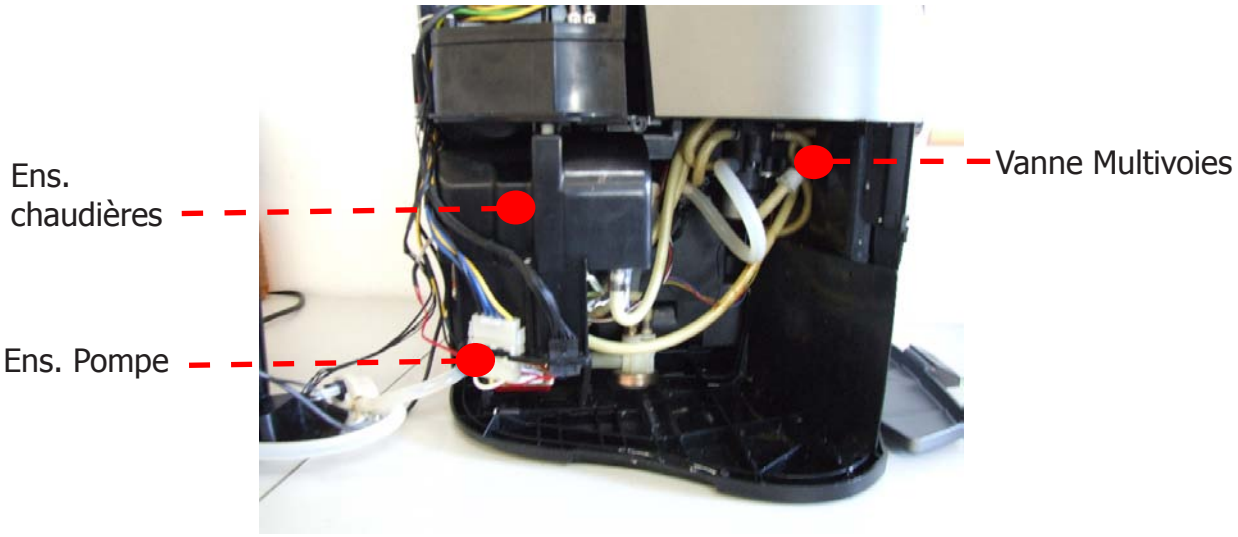
Alimentation et puissance :	230 V~, 50 Hz, 1500 W
Contrôle de la température :	2 capteurs avec résistance variable (CTN) – transmet la valeur à la carte électronique
Système de sécurité :	Thermostat à 170°C à réarmement manuel sur les deux chaudières + thermofusible 192°
Puissance échangeur de chaleur café: Acier inox	1300 W – pour distribution café et eau chaude
Puissance échangeur de chaleur vapeur Acier inox	1090 W – pour distribution vapeur
Bac motorisé	Moteur Stepper 24V
Capteur de niveau d'eau	Capteur capacitif
Motoréducteur :	Moteur 24 Vcc à 2 sens de rotation
Plaque chauffante pour tasses :	S'allume à travers le "MENU" affiché Type PTC
Pompe :	Ulka à piston alterné avec protection thermique 100°C 48 W, 230V, 50 Hz, Type EP5 GW env. 13-15 bar
Soupape de surpression :	Ouverture à env. 17-19 bar
Filtre à eau :	dans le réservoir
Moulin à café :	Moteur cc avec broyeurs plats en céramique
Contrôle dosage café	Capteur Hall – Contrôle des impulsions. Possibilité de régler les doses de 7 – 10,5 g env.
Soupape multifonctions	Règle la sélection du produit
Soupape Cappuccino	Permet l'émulsion automatique
Consommation :	Durant la phase de chauffe- env. 5,6 A
Consommation d'énergie :	En Stand –By env. 2,9 Wh En condition de machine prête mais sans distribution de produit 53Wh
Dimensions : l x h x p en mm :	350/390/430
Poids :	14 kg
Contenance réservoir d'eau :	1,75 l
Contenance réservoir à café	350 g café en grains
Contenance réservoir à lait	0,32 l
Capacité échangeur de chaleur :	env. 10 cm3
Temps de remplissage circuit hydraulique :	env. 10 s la première fois
Temps de chauffe :	env. 45 s.
Température de service :	env. 73°C - 83°C
Temps de mouture :	env. 8-10 s.

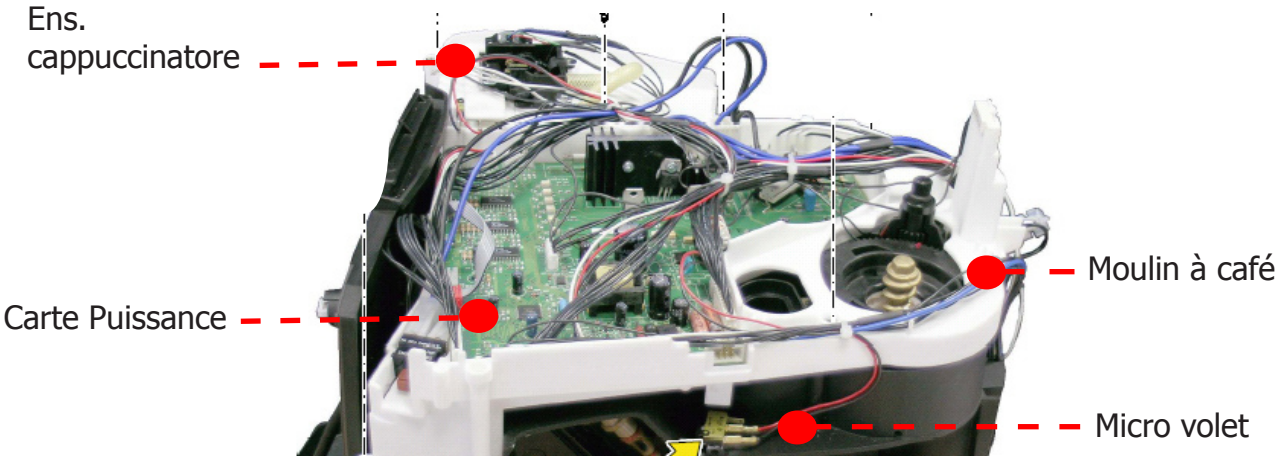
2.2 Composants extérieurs/intérieurs de la machine

Composants extérieurs :



Composants intérieurs :





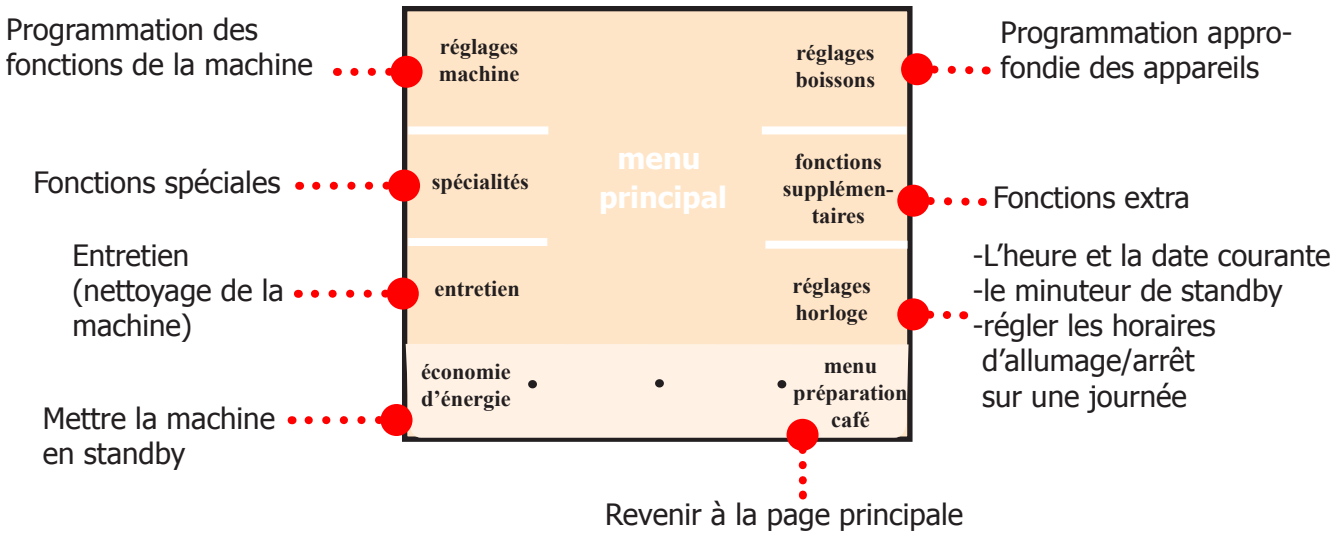
CHAPITRE 3
INSTRUCTIONS EN BREF

RÉV.01

3.1 Menu client et programmation

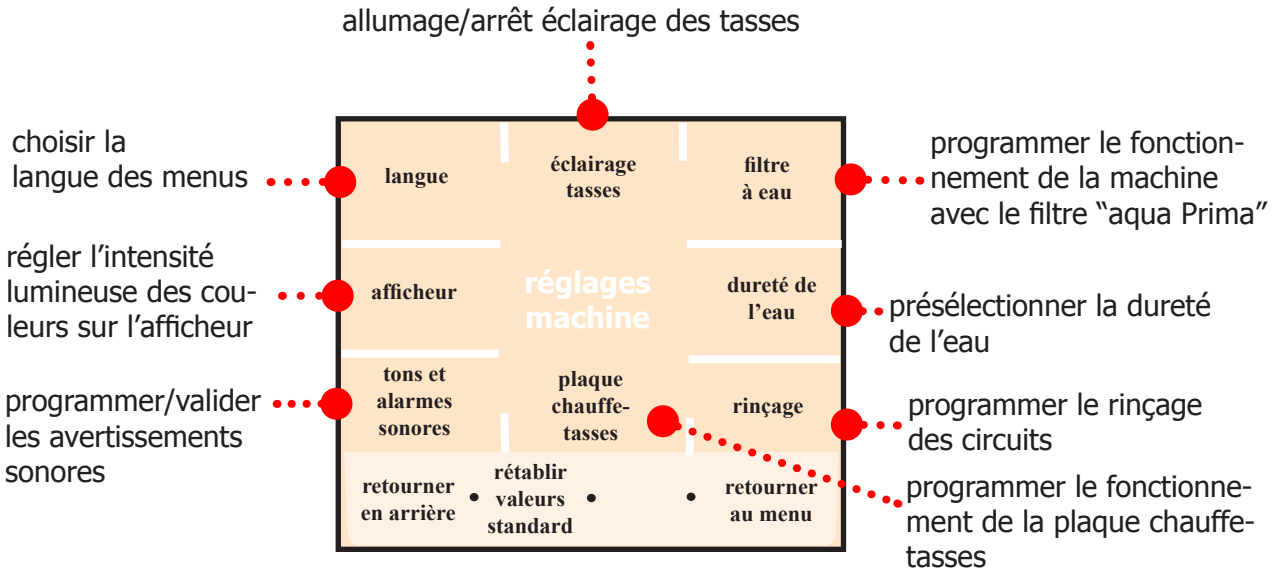
Menu client : Pour accéder, appuyer sur "Menu Programmation"

Accès au menu de programmation :

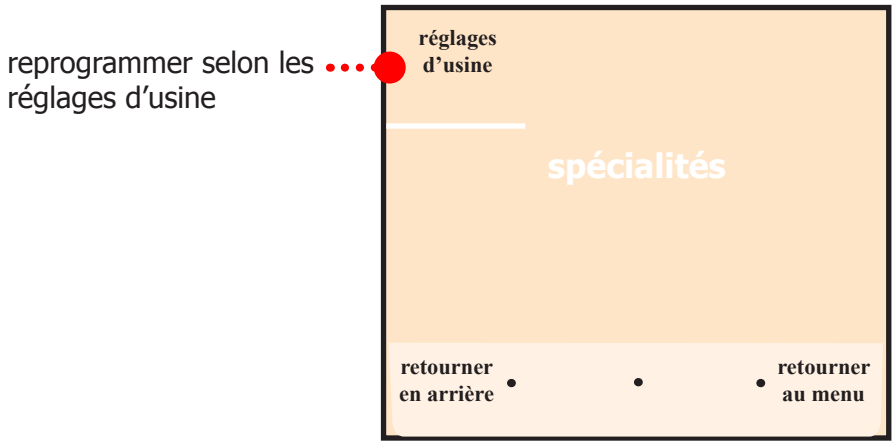


Sous-menu

Réglages machine : Régler les paramètres généraux de la machine

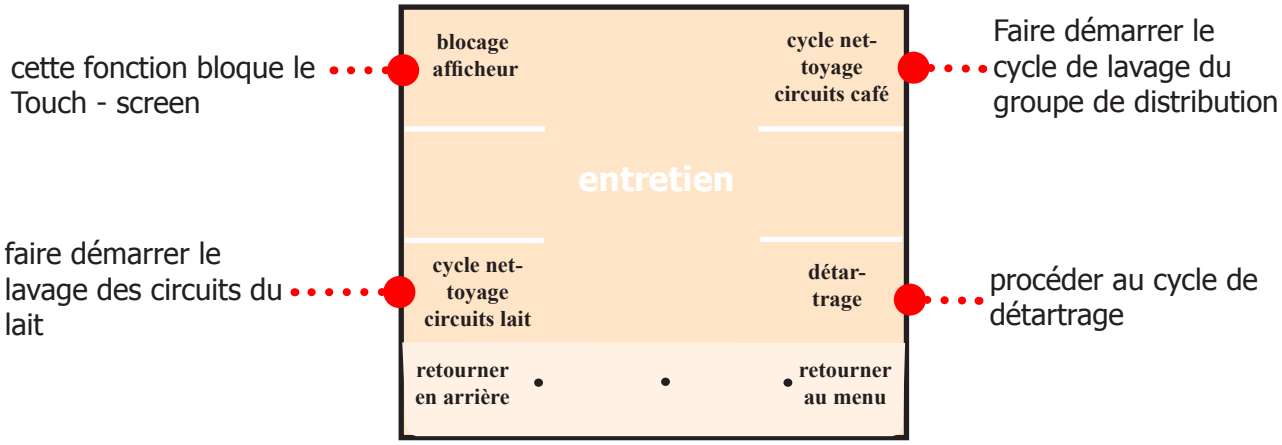


Fonctions spéciales : reprogrammer selon les réglages d'usine

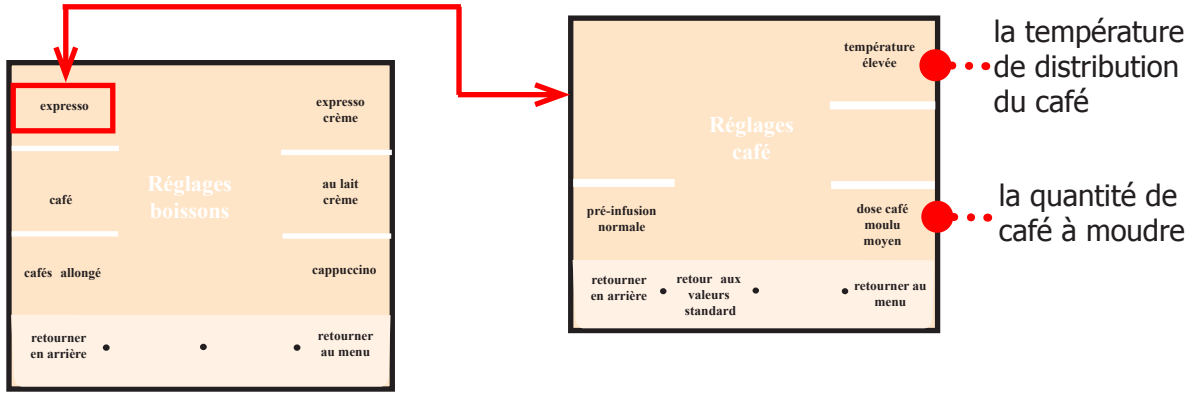


Entretien : Entretien et nettoyage de la machine

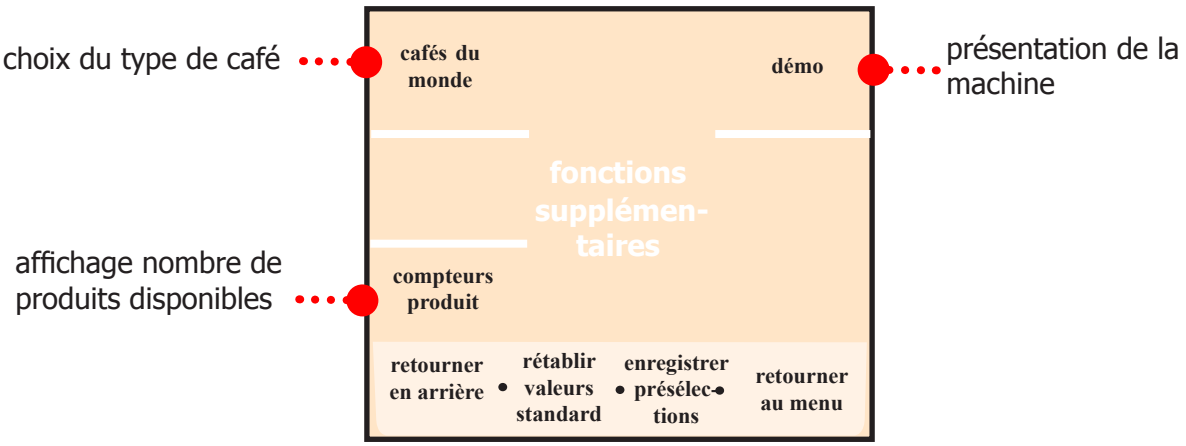
Ce menu permet :


cette fonction bloque le Touch - screen
blocage afficheur
cycle net-toyage circuits café
Faire démarrer le cycle de lavage du groupe de distribution
entretien
faire démarrer le lavage des circuits du lait
cycle net-toyage circuits lait
détar-trage
procéder au cycle de détartrage
retourner en arrière
retourner au menu

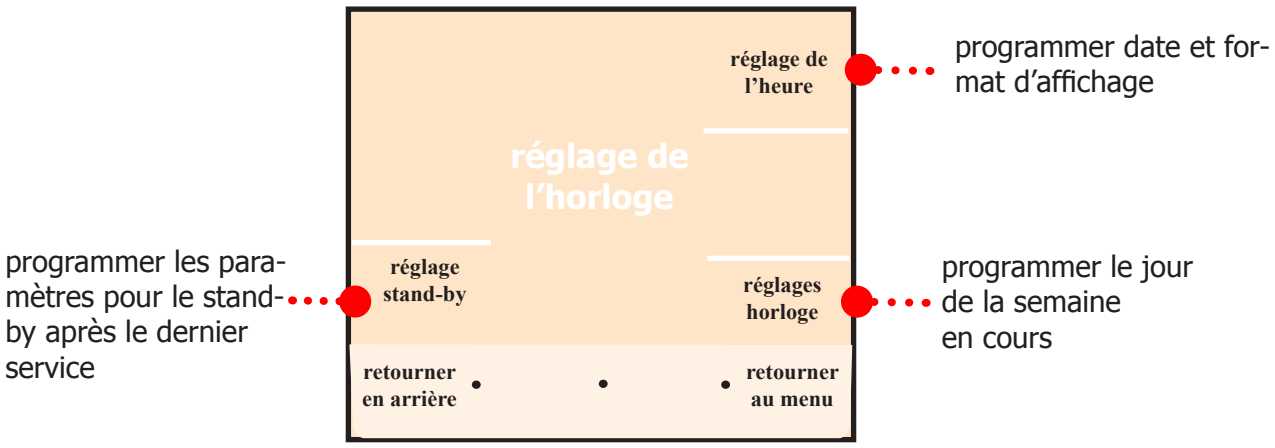
Présélection des boissons : Programmation de chaque produit



Fonctions supplémentaires :



Réglage de l'horloge :


réglage de l'heure
programmer date et for-mat d'affichage
réglage de l'horloge
programmer les para-mètres pour le stand-by après le dernier service
réglage stand-by
réglages horloge
programmer le jour de la semaine en cours
retourner en arrière
retourner au menu

3.2 Entretien et nettoyage

OPÉRATIONS		
A	Vider le réservoir de marc à café	selon l'indication
B	Vider le bac de collecte des gouttes	selon nécessité
C	Nettoyer le réservoir d'eau	une fois par semaine
D	Nettoyer le récipient à café en grains	selon nécessité
E	Nettoyer le châssis	selon nécessité
F	Nettoyer et graisser le groupe de distribution	1 fois par mois ou après 500 doses
G	Nettoyer les filtres du groupe café	1 fois par mois
H	Détartrage	selon l'indication
I	Nettoyer le circuit du lait	après avoir utilisé le lait
J	Nettoyer le bac de récupération des liquides	une fois par semaine
K	Nettoyer le circuit du café	une fois par semaine

DÉTARTRAGE		
Dureté	**Dureté de l'eau**	**Fréquence de détartrage ***
1	Eau douce (jusqu'à 12,5° TH)	environ 3 mois 120 litres
2	Eau moyennement dure (12,5° TH - 25° TH)	environ 2 mois 90 litres
3	Eau dure (26° TH - 37° TH)	environ 6 semaines 60 litres
4	Eau très dure (plus de 37° TH)	environ 4 semaines 30 litres

*** Sans l'utilisation du filtre "Aqua Prima"**

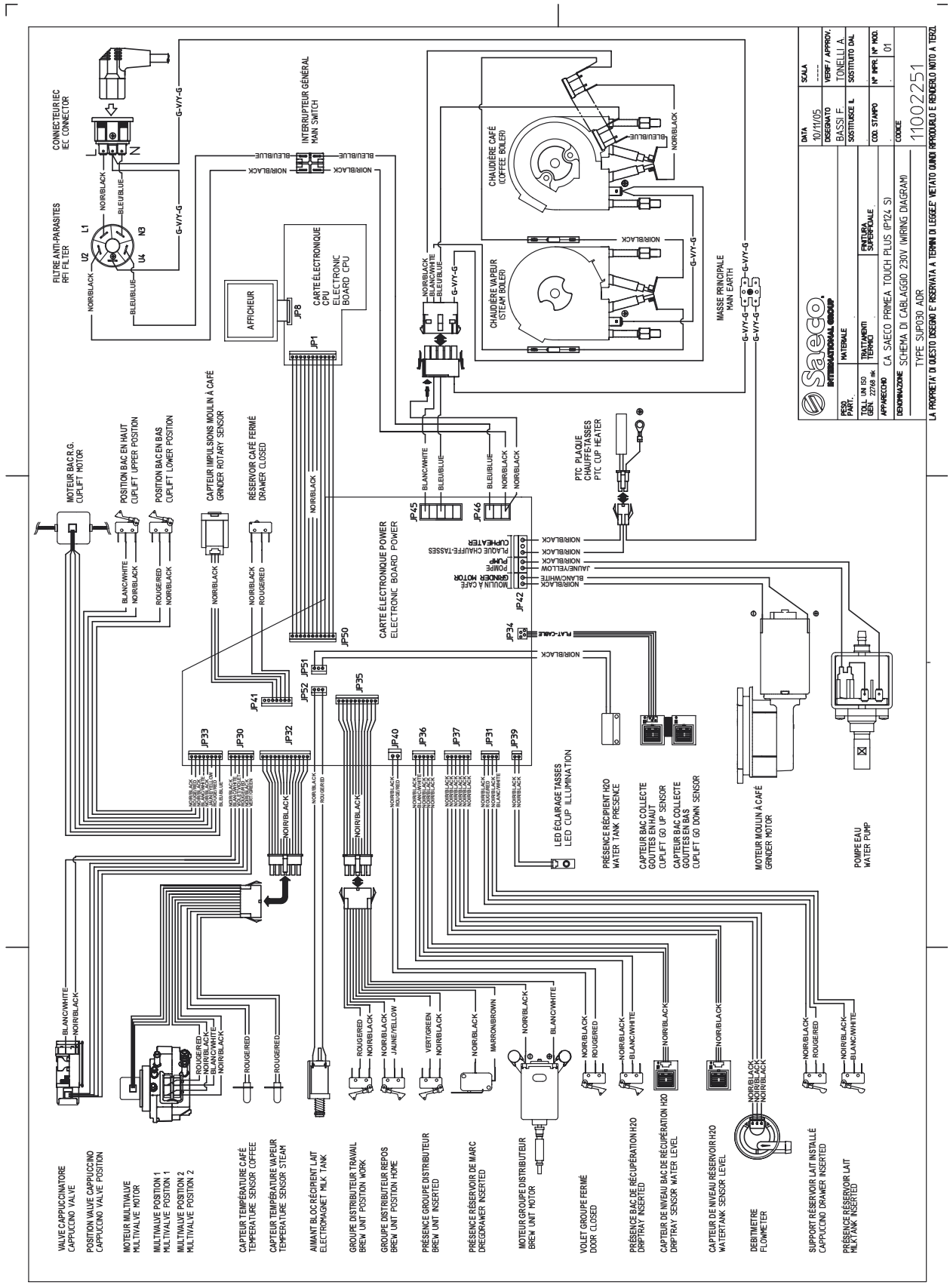
Modèle	Fonction	messages affichés	variations prévues	modalités	durée	possibilité d'interrompre/ varier
Primea Cappuccino Touch Plus	**lait**	la machine réclame immédiatement le **rinçage** du circuit du lait par intermittence, les produit peuvent encore être sélectionnés		appuyer sur la touche ou à partir du menu	env. 30 s	non
		Si la machine ne rince pas au bout de 20 min., tous les produits sont bloqués	le blocage concerne uniquement les produits à base de lait	appuyer sur la touche ou à partir du menu	env. 30 s	non
		Au bout de **14 jours**, la machine demande **le lavage avec pastille**		appuyer sur la touche ou à partir du menu	env. 10 min	en mode diagnostic
		Au bout de **21 jours** sans lavage, la machine bloque tous les produits		appuyer sur la touche ou à partir du menu	env. 10 min	en mode diagnostic
	Détartrage	Lorsque le signal de détartrage se déclenche, un compte à rebours de 200 cafés non affiché commence; **il sera affiché** lorsqu'il manquera **100 cafés**; pour les **30 derniers, le signal clignote** (le calcul est fait sur 200 produits en tous genres, quelle que soit la dose versée)	le compte à rebours des 200 cafés est affiché		env. 45 min	en mode diagnostic
Primea Cappuccino Touch	**lait**	la machine réclame immédiatement le **rinçage** du circuit du lait par intermittence, les produit peuvent encore être sélectionnés		appuyer sur la touche ou à partir du menu	env. 30 s	non
		Si la machine ne rince pas au bout de 20 min., tous les produits sont bloqués	le blocage concerne uniquement les produits à base de lait	appuyer sur la touche ou à partir du menu	env. 30 s	non
		Au bout de **14 jours**, la machine demande **le lavage avec pastille**		appuyer sur la touche ou à partir du menu	env. 25 min	en mode diagnostic
		Au bout de **21 jours** sans lavage, la machine bloque tous les produits		appuyer sur la touche ou à partir du menu	env. 25 min	en mode diagnostic
	Détartrage	Lorsque le signal de détartrage se déclenche, un **compte à rebours de 200 cafés non affiché commence**, il sera affiché lorsqu'il manquera **100 cafés** ; pour les **30 derniers, le signal clignote** (le calcul est fait sur 200 produits en tous genres, quelle que soit la dose versée)	le compte à rebours des 200 cafés est affiché		env. 45 min	en mode diagnostic
Primea Cappuccino Ring	**lait**	la machine réclame immédiatement le **rinçage** du circuit du lait par intermittence, les produit peuvent encore être sélectionnés		appuyer sur la touche ou à partir du menu	env. 30 s	non
		Si la machine ne rince pas au bout de 20 min., tous les produits **contenant du lait** sont bloqués		appuyer sur la touche ou à partir du menu	env. 30 s	non
		Au bout de **7 jours,** la machine demande **le lavage avec pastille**	à partir de V. SW. 01.00.07: Au bout de 14 jours, la machine demande le lavage avec pastille	appuyer sur la touche ou à partir du menu	env. 25 min	en mode diagnostic, possibilité de modifier les temps d'avis et de blocage, en mode test, possibilité de remettre Mode Niv. B à zéro
		Au bout de **14 jours** sans lavage, la machine bloque tous les produits	à partir de **V. SW. 01.00.07**: Au bout de 21 jours sans lavage, la machine bloque tous les produits	appuyer sur la touche ou à partir du menu	env. 25 min	en mode diagnostic, possibilité de modifier les temps d'avis et de blocage, en mode test, possibilité de remettre Mode Niv. B à zéro
	Détartrage	Lorsque le signal de détartrage se déclenche, avviene un **compte à rebours de100 cafés s'affiche**, pour les **30 derniers**, **le signal clignote** (le calcul est fait sur 100 produits en tous genres, quelle que soit la dose versée)	Lorsque le signal de détartrage se déclenche, un compte à rebours de 200 cafés s'affiche ; pour les 30 derniers, le signal clignote (le calcul est fait sur 200 produits en tous genres, quelle que soit la dose versée)	Le compte à rebours a lieu par intervalles de 5 secondes toutes les 60 secondes avec les produits résiduels	env. 45 min	en mode diagnostic, possibilité de modifier les temps d'avis et de blocage, en mode test, possibilité de remettre Mode Niv. B à zéro
Tous	**rinçage circuit café**	Lorsque la machine est prête, le circuit café est rincé		le groupe sel distribue env. 50ml d'eau	env. 30 s	peut être désactivé dans le menu
	lavage circuit café	uniquement si sélectionné volontairement		le groupe sel distribue env. 600 ml d'eau avec interruptions	env. 25 min	en mode diagnostic
	jeter les marcs	La machine demande de jeter les marcs au bout de 24 cafés		La RAZ se fait machine allumée en dégageant le bac 5 sec.	env. 5 s	en mode diagnostic
	Aqua Prima	60 litres ou **90 jours** après la mise en marche ou **20 jours** sans l'avoir utilisé		Lorsque le menu est lancé, env. 500ml d'eau sont versés.	env. 60 s	non

CHAPITRE 4
SCHÉMAS

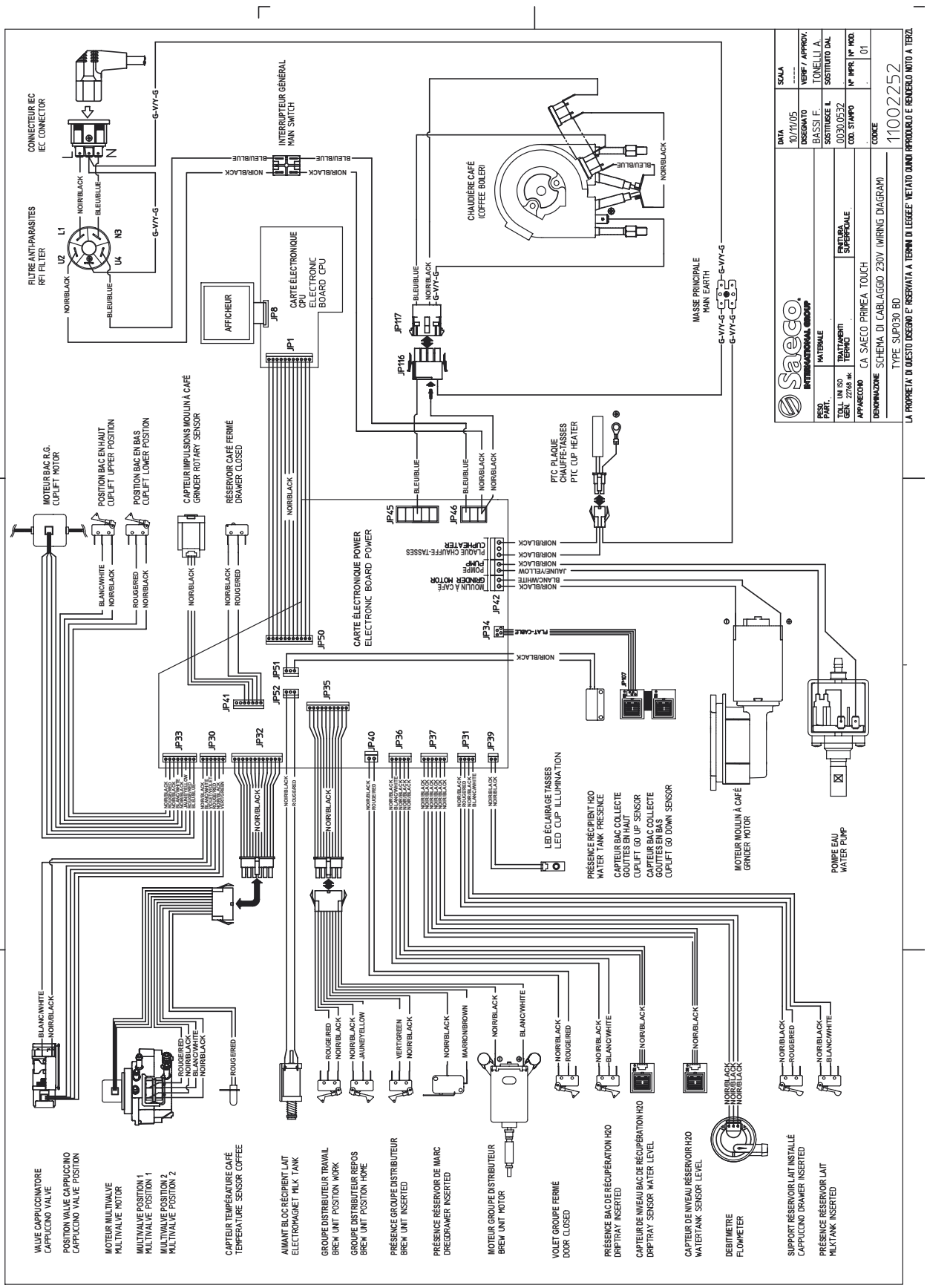
RÉV.00

4.1 Schéma de câblage

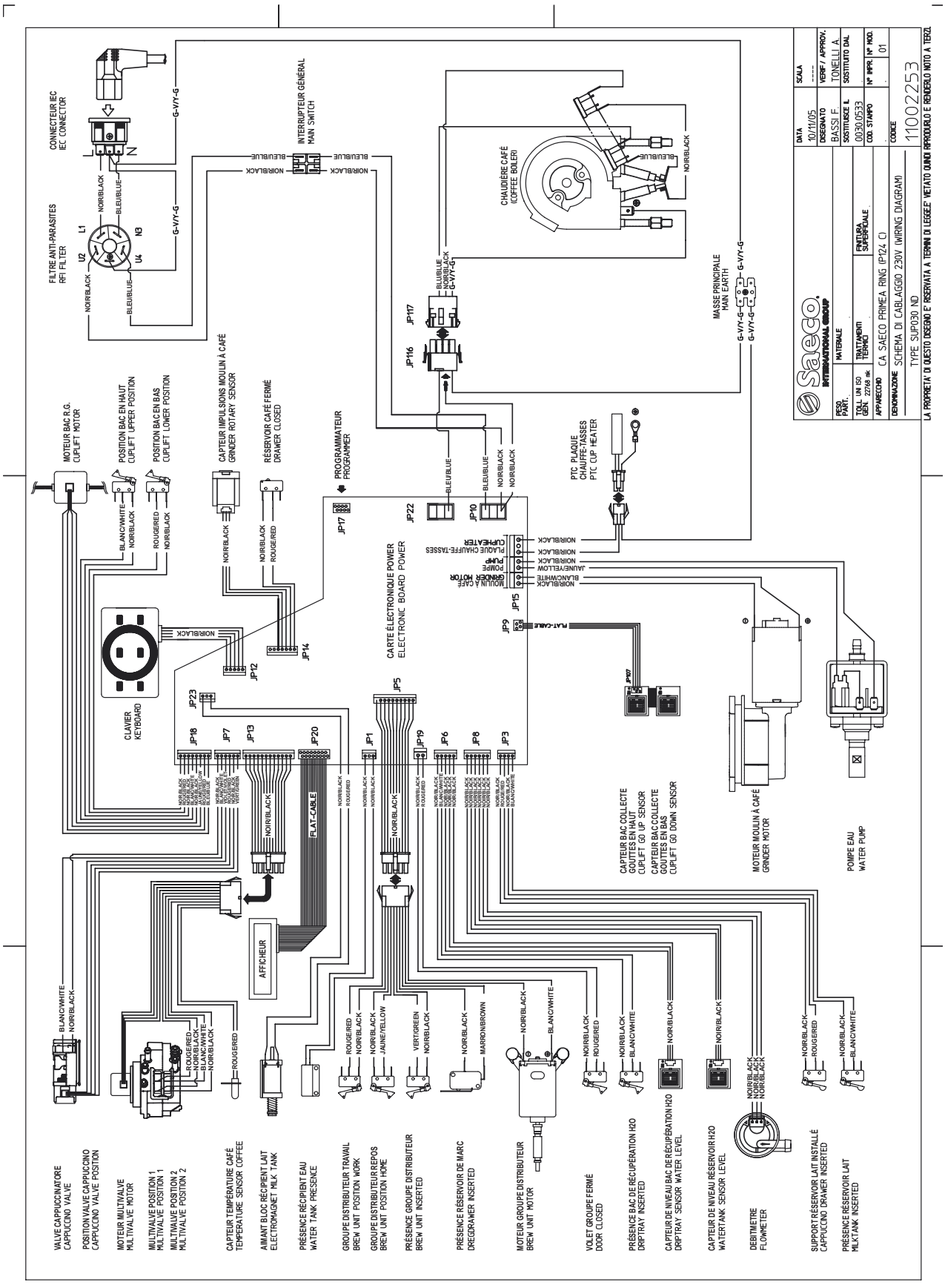
Primea Touch Plus



Primea Touch



Primea Ring


CONNECTEUR IEC
IEC CONNECTOR
FILTRE ANTI-PARASITES
RFI FILTER
INTERRUPTEUR GÉNÉRAL
MAIN SWITCH
CHAUDIÈRE CAFÉ
(COFFEE BOILER)
MASSE PRINCIPALE
MAIN EARTH
MOTEUR BAC R.G.
CUPLIFT MOTOR
POSITION BAC EN HAUT
CUPLIFT UPPER POSITION
POSITION BAC EN BAS
CUPLIFT LOWER POSITION
CAPTEUR IMPULSIONS MOULIN À CAFÉ
GRINDER ROTARY SENSOR
RÉSERVOIR CAFÉ FERMÉ
DRAWER CLOSED
PROGRAMMATEUR
PROGRAMMER
PTC PLAQUE
CHAUFFE-TASSES
PTC CUP HEATER
CARTE ÉLECTRONIQUE POWER
ELECTRONIC BOARD POWER
CLAVIER
KEYBOARD
AFFICHEUR
CAPTEUR BAC COLLECTE
GOUTTES EN HAUT
CUPLIFT GO UP SENSOR
CAPTEUR BAC COLLECTE
GOUTTES EN BAS
CUPLIFT GO DOWN SENSOR
MOTEUR MOULIN À CAFÉ
GRINDER MOTOR
POMPE EAU
WATER PUMP
VALVE CAPPUCINATORE
CAPPUCINO VALVE
POSITION VALVE CAPPUCINO
CAPPUCINO VALVE POSITION
MOTEUR MULTIVALVE
MULTIVALVE MOTOR
MULTIVALVE POSITION 1
MULTIVALVE POSITION 1
MULTIVALVE POSITION 2
MULTIVALVE POSITION 2
CAPTEUR TEMPÉRATURE CAFÉ
TEMPERATURE SENSOR COFFEE
AIMANT BLOC RÉCIPIENT LAIT
ELECTROMAGNET MILK TANK
PRÉSENCE RÉCIPIENT EAU
WATER TANK PRESENCE
GROUPE DISTRIBUTEUR TRAVAIL
BREW UNIT POSITION WORK
GROUPE DISTRIBUTEUR REPOS
BREW UNIT POSITION HOME
PRÉSENCE GROUPE DISTRIBUTEUR
BREW UNIT INSERTED
PRÉSENCE RÉSERVOIR DE MARC
DREGDRAWER INSERTED
MOTEUR GROUPE DISTRIBUTEUR
BREW UNIT MOTOR
VOLET GROUPE FERMÉ
DOOR CLOSED
PRÉSENCE BAC DE RÉCUPÉRATION H2O
DRIPTRAY INSERTED
CAPTEUR DE NIVEAU BAC DE RÉCUPÉRATION H2O
DRIPTRAY SENSOR WATER LEVEL
CAPTEUR DE NIVEAU RÉSERVOIR H2O
WATERTANK SENSOR LEVEL
DEBITMETRE
FLOWMETER
SUPPORT RÉSERVOIR LAIT INSTALLÉ
CAPPUCINO DRAWER INSERTED
PRÉSENCE RÉSERVOIR LAIT
MILKTANK INSERTED
DATA 10/11/05
DISEGNATO BASSI F.
SOSTITUISCE IL 0030.0533
COD. STAMPO
SCALA ----
VERIF. / APPROV. TONELLI A.
SOSTITUITO DAL
Nº IMPR. Nº MOD. 01
CODICE 11002253
DENOMINAZIONE SCHEMA DI CABLAGGIO 230V (WIRING DIAGRAM)
TYPE SUP030 ND
CA SAECO PRIMEA RING (P124 C)
LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO E' RISERVATA A TERMINI DI LEGGE E' VIETATO QUINDI RIPRODURLO E RENDERLO NOTO A TERZI

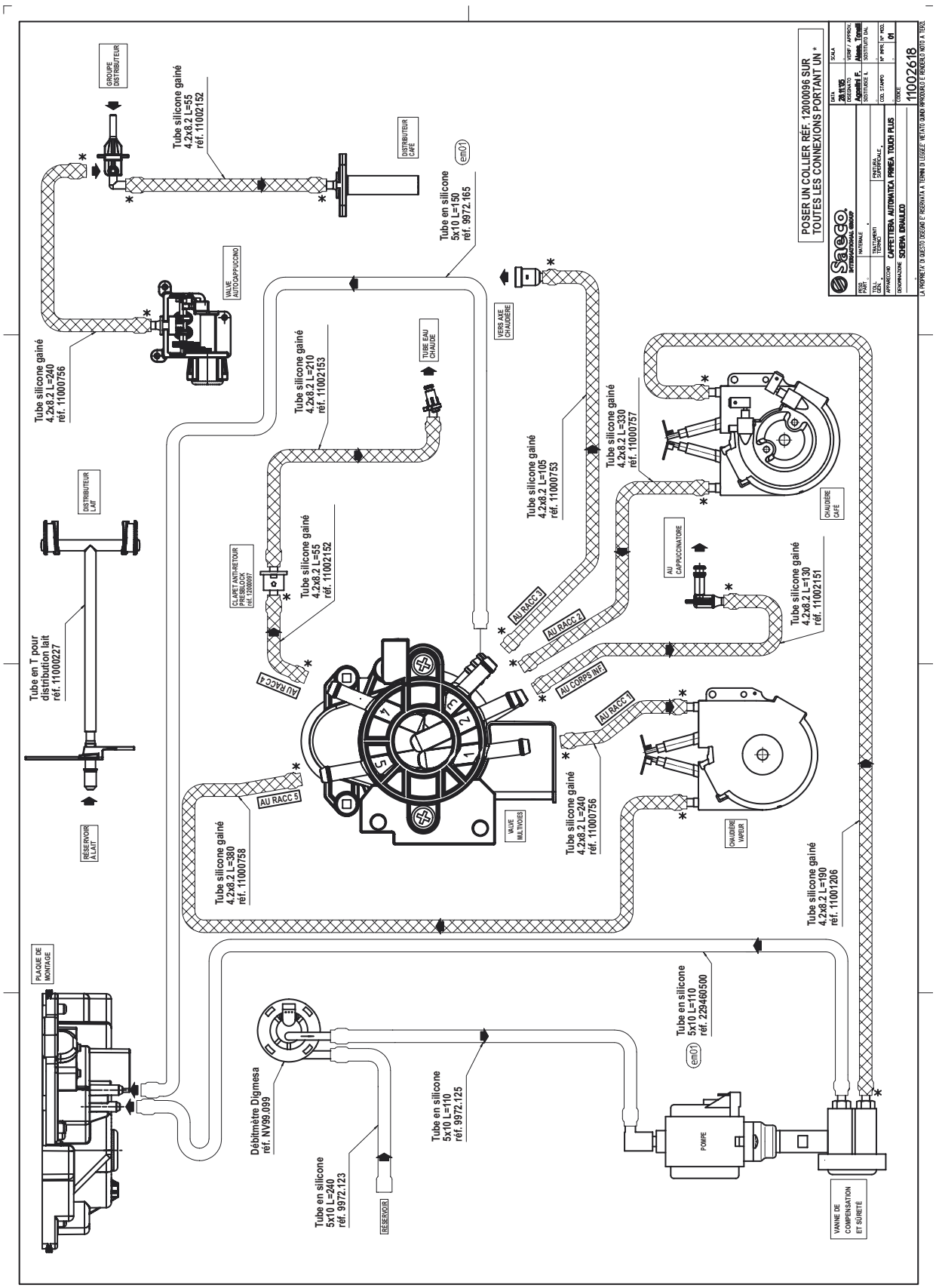
4.2 Tableau de charges des composants

Composant	Connecteur	Numéro broche	Résistance/Tension
Tension de secteur/Interrupteur de secteur	JP 46	1/3	230 Vca
Moteur cappuccinatore automatique	JP 30		304 Ohm 24 Vca
Micro-interrupteur came cappuccinatore	JP 30	5/6	3,25 Vcc
Micro-interrupteur présence bac à lait	JP 31	3/4	3,25 Vcc
Micro-interrupteur présence cappuccinatore	JP 31	1/2	3,25 Vcc
Moteur bac de collecte des gouttes	JP 33	1/2	90 Ohm 24Vca
	JP 33	3/4	91 Ohm 24Vca
Micro-interrupteur bac sup	JP 33	7/8	3,25 Vcc
Micro-interrupteur bac inf	JP 33	5/6	3,25 Vcc
Pompe Ulka	JP 42	3/4	730 Ohm 230Vca
Moteur multivalve	JP 32	5/6	90 Ohm 24Vca
	JP 32	7/8	90 Ohm 24Vca
Micro-interrupteurs multivalve sup	JP 32	9/10	3,25 Vcc
Micro-interrupteurs multivalve inf	JP 32	11/12	3,25 Vcc
Plaque chauffe-tasses	JP 42	5/7	env. 560 Ohm 230 Vca
Capteur chaudière vapeur	1/2		61 Kilo Ohm x 19C°
Capteur chaudière café	3/4		61 Kilo Ohm x 19C°
Micro-interrupteur volet groupe	JP 40		24 Vcc
Micro-interrupteur présence groupe	JP 35	5/6	3,25 Vcc
Micro-interrupteurs motoréducteur (groupe en haut)	JP 35	3/4	3,25 Vcc
Micro-interrupteurs motoréducteur (groupe en-bas)	JP 35	1/2	3,25 Vcc
Micro-interrupteur réservoir de marc à café	JP 35	7/8	24 Vcc
Micro-interrupteur bac de récupération	JP 36	4/5	3,25 Vcc
Capteur capacitif bac de récupération plein	JP 36	1/2	0 Vcc
Capteur capacitif bac de récupération vide	JP 36	1/3	3,25 Vcc
Motoréducteur	JP 35	9/10	22 Ohm
Capteur réservoir plein	JP 37	4/5	4,8 Vcc
Capteur réservoir vide	JP 37	4/5	1,6 Vcc
Capteur capacitif réservoir en service	JP 37	5/6	4,8 Vcc
Micro-interrupteur couvercle récipient à café	JP 41	6/7	3,25 Vcc
Chaudière café 1300W	JP 45	3	39 Ohm 230 Vca
Led d'éclairage tasse allumée	JP 39		2,0 Vcc
Touche bac motorisé enfoncée	JP 34		4 V DC
Touche bac motorisé non enfoncée	JP 34		0 V
Moulin à café	JP 42	1/2	64 Ohm env. 250 Vcc
Consommation moulin à café - réservoir à café vide			env. 200 mA
Consommation moulin à café - réservoir à café plein			env. 400-450 mA

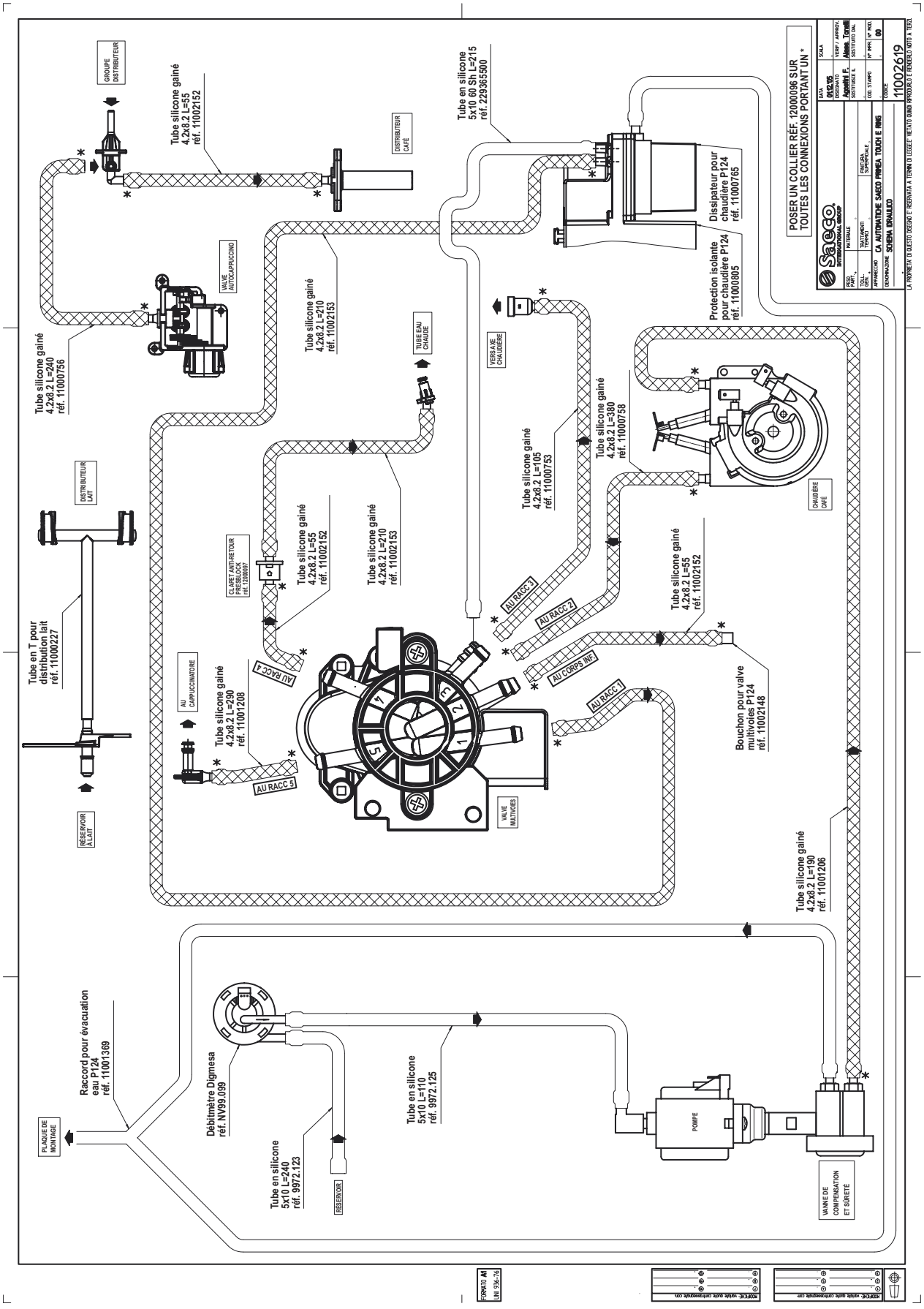
Fusible F1 T8A - 230Vca	Protection du moulin à café, de la chaudière café, du chauffe-tasses et de la pompe
Fusible F2 T8A - 230Vca	Protection de la chaudière vapeur
Fusible F1 T1A	Protection de la carte sur l'alimentation depuis ligne extérieure

4.3 Schéma hydraulique

Primea Touch Plus


POSER UN COLLIER RÉF. 12000096 SUR TOUTES LES CONNEXIONS PORTANT UN *
GROUPE DISTRIBUTEUR
Tube silicone gainé 4.2x8.2 L=55 réf. 11002152
DISTRIBUTEUR CAFÉ
Tube en silicone 5x10 L=150 réf. 9972.165
VALVE AUTOCAPPUCINO
Tube silicone gainé 4.2x8.2 L=240 réf. 11000756
Tube silicone gainé 4.2x8.2 L=210 réf. 11002153
TUBE EAU CHAUDE
VERS AXE CHAUDIÈRE
Tube silicone gainé 4.2x8.2 L=105 réf. 11000753
Tube silicone gainé 4.2x8.2 L=330 réf. 11000757
CHAUDIÈRE CAFÉ
DISTRIBUTEUR LAIT
CLAPET ANTI-RETOUR PRESBLOCK réf. 12000097
Tube silicone gainé 4.2x8.2 L=55 réf. 11002152
AU CAPPUCINATORE
Tube silicone gainé 4.2x8.2 L=130 réf. 11002151
Tube en T pour distribution lait réf. 11000227
AU RACC 4
AU RACC 3
AU RACC 2
AU CORPS INF
AU RACC 1
AU RACC 5
VALVE MULTIVOIES
Tube silicone gainé 4.2x8.2 L=240 réf. 11000756
CHAUDIÈRE VAPEUR
Tube silicone gainé 4.2x8.2 L=380 réf. 11000758
Tube silicone gainé 4.2x8.2 L=190 réf. 11001206
RÉSERVOIR À LAIT
PLAQUE DE MONTAGE
Débitmètre Digmesa réf. NV99.099
Tube en silicone 5x10 L=110 réf. 22946500
Tube en silicone 5x10 L=110 réf. 9972.125
POMPE
Tube en silicone 5x10 L=240 réf. 9972.123
RÉSERVOIR
VANNE DE COMPENSATION ET SÛRETÉ
Saeco
CAFETIERA AUTOMATICA PRIMEA TOUCH PLUS
SCHEMA IDRAULICO
11002618

Primea Touch /Ring

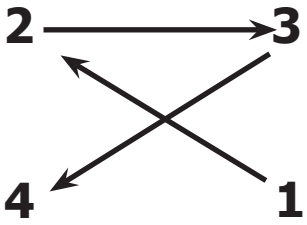

Tube silicone gainé 4.2x8.2 L=55 réf. 11002152
Tube en silicone 5x10 60 Sh L=215 réf. 229365500
Dissipateur pour chaudière P124 réf. 11000765
Protection isolante pour chaudière P124 réf. 11000805
POSER UN COLLIER RÉF. 12000096 SUR TOUTES LES CONNEXIONS PORTANT UN *
Tube silicone gainé 4.2x8.2 L=240 réf. 11000756
Tube silicone gainé 4.2x8.2 L=210 réf. 11002153
Tube silicone gainé 4.2x8.2 L=380 réf. 11000758
Tube silicone gainé 4.2x8.2 L=105 réf. 11000753
Tube silicone gainé 4.2x8.2 L=55 réf. 11002152
Tube silicone gainé 4.2x8.2 L=210 réf. 11002153
Tube silicone gainé 4.2x8.2 L=55 réf. 11002152
Tube silicone gainé 4.2x8.2 L=290 réf. 11001208
Tube en T pour distribution lait réf. 11000227
Bouchon pour valve multivoies P124 réf. 11002148
Tube silicone gainé 4.2x8.2 L=190 réf. 11001206
Raccord pour évacuation eau P124 réf. 11001369
Débitmètre Digmesa réf. NV99.099
Tube en silicone 5x10 L=110 réf. 9972.125
Tube en silicone 5x10 L=240 réf. 9972.123
GROUPE DISTRIBUTEUR
DISTRIBUTEUR CAFÉ
VALVE AUTOCAPPUCCINO
TUBE EAU CHAUDE
VERS LA CHAUDIÈRE
DISTRIBUTEUR LAIT
CLAPET ANTI-RETOUR PRESBLOCK réf. 10999977
AU CAPPUCCINATORE
AU RACC 4
AU RACC 5
AU RACC 3
AU RACC 2
AU CORPS INF.
AU RACC 1
VALVE MULTIVOIES
CHAUDIÈRE CAFÉ
RÉSERVOIR LAIT
PLAQUE DE MONTAGE
RÉSERVOIR
POMPE
VANNE DE COMPENSATION ET SÛRETÉ
Saeco
DENOMINAZIONE SCHEMA IDRAULICO
CODICE 11002619
FORMATO A4 UNI 9297-96

CHAPITRE 5
DIAGNOSTIC DES PANNES

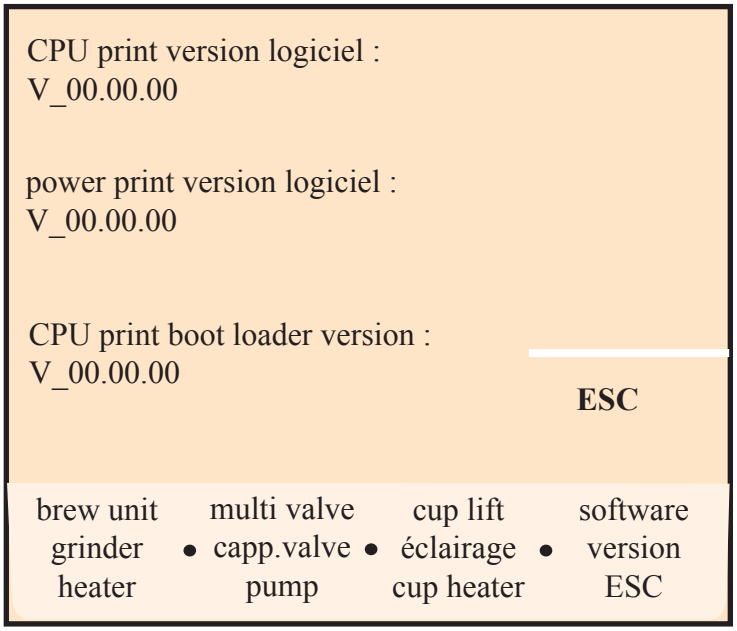
RÉV.01

5.1 Fonction test Primea Touch Plus et Touch

Les fonctions relatives à la deuxième chaudière ne concernent pas le modèle Touch.

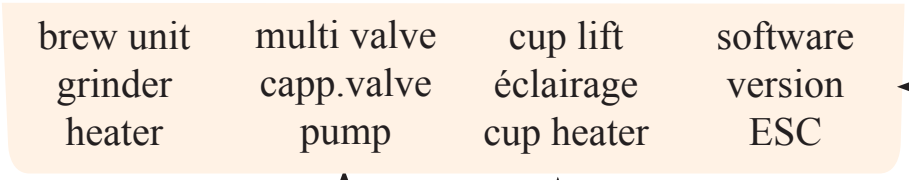


Durant les 3 premières secondes qui suivent l'allumage (ou en sortant du mode économie d'énergie), il est possible d'accéder au mode test en appuyant sur les touches dans l'ordre indiqué à gauche.
Le mode test permet de vérifier les fonctions de la machine réparties en quatre macro - groupes.



L'afficheur visualise :

- Version Logiciel carte de la CPU
- Version Logiciel carte de puissance
- Description des fonctions
- Touche "esc" pour quitter le Mode Test
- Version du boot loader sur la CPU



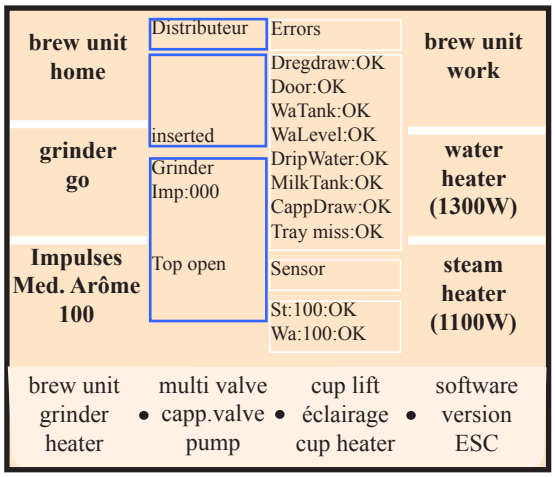
GROUPE FONCTIONS 1 :
- Groupe café (en haut/en bas)
- Moulin à café (fonction)
- Chaudières (ON/OFF)

GROUPE FONCTIONS 2 :
- Vanne multivoies (emplacements)
- Vanne cappuccinatore (emplacements)
- Pompe (ON/OFF)

GROUPE FONCTIONS 3 :
- Bac motorisé (en haut/en bas)
- Éclairage des tasses (ON/OFF)
- Plaque chauffe-tasses

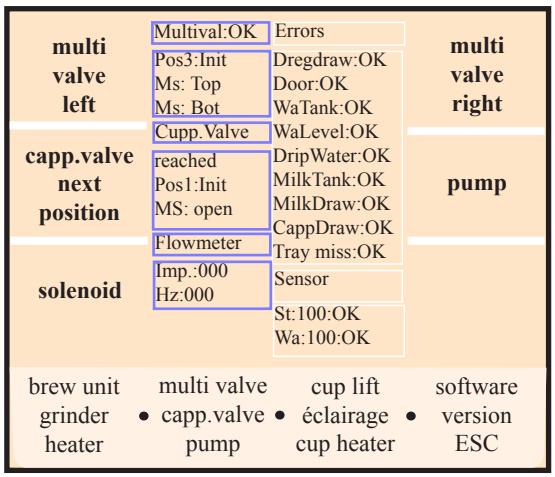
Indique la version du Logiciel

5.1.1 Groupe fonctions 1 - Groupe café, Moulin à café, Alimentation chaudières



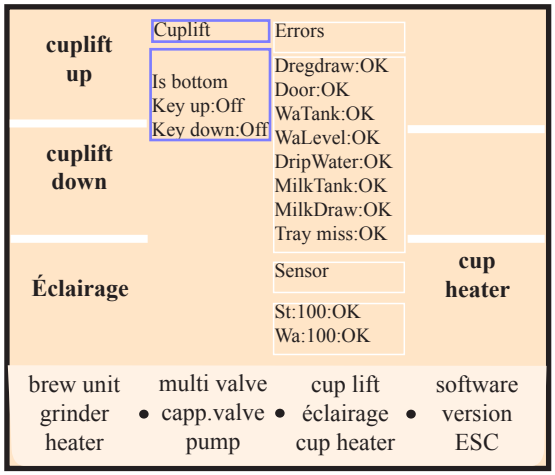
brew unit home:	Groupe café en position de repos is home - Pos. repos (Micro motoréduct.)
brew unit work:	Groupe café en position de distribution is work - Pos. distribution (Micro motoréduct.)
Distributeur :	inserted - Groupe inséré (Micro Groupe) missing - Groupe absent (Micro Groupe)
grinder go:	Moulin à café en service
Grinder:	Imp:000 - Impulsions moulin à café Top open - Couv. Réserv. Café ouvert Top closet - Couv. Réserv. Café fermé
steam heater:	1100W - Alimente résistance vapeur
water heater:	1300W - Alimente résistance café
Sensor:*	Max 150
Impulses	Réglage impulsions moulin à café (min.60 - max.200) a Step 05
Med.Aroma	Imp.quantité café moulu

Groupe fonctions 2 - Vanne multivoies, Vanne Cappucinatore, Pompe



multi valve left:	Vanne multivoies tourne vers la gauche
multi valve right:	Vanne multivoies tourne vers la droite
Multival:OK	Vanne multivoies OK ou défectueuse (ER)
Pos1:Steam	Position vapeur (Lait chaud et mousse)
Pos2:St.Pre.	Pression vapeur avant de verser le lait ou la mousse
Pos3:Init	Position de repos - initialisation
Pos4:Coffee	Position distribution café
Pos5:Hotwa.	Position distribution eau
Cupp.valve next:	Commande vanne cappuccinatore position
Pos1:Init	Position de repos - initialisation
Pos2:Foam	Position émulsion lait
Pos3:Milk	Position distribution lait chaud
pump:	Pompe
Turbo:OK	Pompe OK ou défectueuse (ER)
Imp.:000	Impulsions débitmètre (40 - 60 OK)
Hz:	000
Solenoid:	Validation solénoïde qui ferme le volet du lait

Groupe fonctions 3 - Bac de collecte des gouttes, éclairage tasses, Plaque chauffe-tasses



cuplift up:	Montée du bac
cuplift down:	Descente du bac
Cuplift:	
Is botton:	Bac en bas (micro en bas)
Is Top	Bac en haut (micro en haut)
Key up: OFF	ON/OFF-Touche en haut enfoncée
Key down: OFF	ON/OFF-Touche en bas enfoncée
Éclairage :	Éclairage tasses (garder le doigt dessus)
cup heater	Plaque chauffe-tasses (garder le doigt dessus)

Légende : **En noir : Touches**
En bleu : Les états de la vérification
*** voir page suivante (capteurs)**

5.1.2 Vérification des micro-interrupteurs et des capteurs

Erreurs
(Errors)

Bac à marcs : (Dregdraw:)	Micro réservoir de marc OK récipient présent ER récipient absent
Volet : (Door:)	Micro volet OK Volet fermé ER Volet ouvert
Réservoir à eau : (WaTank:)	Micro réservoir OK réservoir inséré ER réservoir vide ou en réserve (voir diagnostic)
Niveau d'eau : (WaLevel)	Capteur capacitif niveau d'eau OK Présence d'eau ER Absence d'eau
Bac récup. liquides : (DripWater:)	Capteur capacitif bac de récupération liquides OK Bac de collecte des gouttes vide ER Bac de collecte des gouttes plein
Réservoir à lait : (MilkTank)	Micro volet réservoir à lait OK Volet réservoir à lait fermé ER Volet réservoir à lait ouvert
Cappuccinatore: (CappDraw:)	Micro réservoir à lait + cappuccinatore OK réservoir à lait et cappuccinatore insérés ER réservoir à lait et/ou cappuccinatore absents
Bac récup. liquides : (bac absent) (Tray miss:)	Micro bac de récupération liquides OK bac présent ER bac absent

Capteurs

St: vapeur	Capteur température chaudière vapeur (pour Touch Plus uniquement) Numéro : température actuelle OK Connexion capteur ok ER Capteur en court-circuit ou interrompu
Wa: eau	Capteur température chaudière eau Numéro : température actuelle OK Connexion capteur ok ER capteur en court-circuit ou interrompu

Errors

Dregdraw:OK
Door:OK
WaTank:OK
WaLevel:OK
DripWater:OK
MilkTank:OK
CappDraw:OK
Tray miss:OK

Sensor

St:100:OK
Wa:100:OK

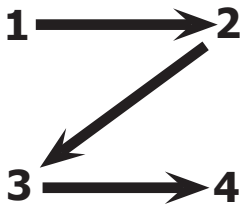
5.2 Fonction diagnostic Touch Plus et Touch

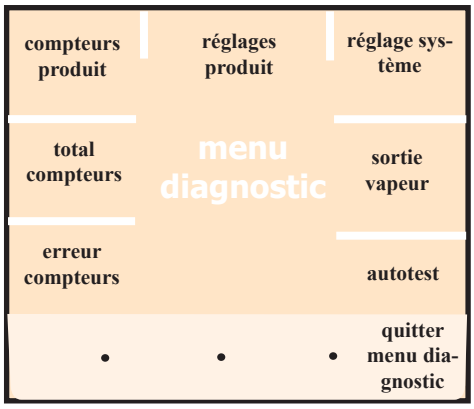
Les programmations relatives à la deuxième chaudière ne concernent pas le modèle Touch.

Méthode pour entrer en mode diagnostic.

En arrêtant ou rallumant la machine ou en quittant le mode standby, on entre dans le menu diagnostic selon la séquence qu'indique la figure.

Pour accéder aux menus de diagnostic, ne pas dépasser 3 secondes entre une sélection et l'autre. (1,2,3,4)





La page écran qui suit indique les options disponibles :

- Compteurs produit
- Total compteurs
- Erreur compteurs
- Réglage produit
- Réglage système
- Sortie vapeur (évacuation circuit)
- Autotest
- Sortie du menu diagnostic

Description des options disponibles

5.2.1 Compteurs produit

Total produits lait chaud
- Total produits — non modifiable
- Temps de distribution (secondes) — non modifiable

total produits lait noisette
- Total produits — non modifiable
- Eau utilisée (ml) — non modifiable

Total produits cappuccino
- Total produits — non modifiable
- Eau utilisée (ml) — non modifiable

Total produits expresso crème
- Total produits — non modifiable
- Eau utilisée (ml) — non modifiable

Total produits eau chaude
- Total produits — non modifiable
- Eau utilisée (ml) — non modifiable

Total produits café allongé
- Total produits — non modifiable
- Eau utilisée (ml) — non modifiable

Total produits café
- Total produits — non modifiable
- Eau utilisée (ml) — non modifiable

Total produits expresso
- Total produits — non modifiable
- Eau utilisée (ml) — non modifiable

Total produits café pré-moulu
- Total produits — non modifiable
- Eau utilisée (ml) — non modifiable

Total tous les produits
- Total produits — non modifiable

5.2.2 Total compteurs

Eau utilisée depuis la production (ml) — non modifiable
Eau utilisée depuis message détartrage (ml) — non modifiable
Eau utilisée depuis le dernier détartrage (ml) — non modifiable
- compteur eau utilisée (dernier) ml.
- compteur eau utilisée (avant-dernier) ml.
- compteur eau utilisée (avant avant-dernier) ml. — non modifiable

Total détartrant utilisé (ml) — non modifiable
Eau utilisée (ml)
Eau utilisée depuis dernière RAZ du filtre (ml) — non modifiable
Eau utilisée depuis la production avec filtre à eau activé (ml) — non modifiable
Nombre de détartrages (cycles) — non modifiable
Nombre de cycles de nettoyage groupe de distribution — non modifiable
Nombre de cycles de rinçage du circuit du lait — non modifiable
Nombre de cycles de nettoyage cappuccinatore — non modifiable
Filtres à eau utilisés depuis la production (cycles) — non modifiable
Nombre de démontages groupe de distribution (cycles) — non modifiable
Produits avant détartrage (cycles) — non modifiable
Temps machine activé (secondes) — non modifiable
Compteur détartrage temporaire — non modifiable
Compteur évacuation circuit hydraulique (cycles) — non modifiable

5.2.3 Erreurs compteurs (accéder au sous-menu)

La machine enregistre les erreurs suivantes (voir également par. 5.3)

01) Moulin à café 1 bloqué
02) Moulin à café 2 bloqué
03) Groupe distrib. bloqué vers le haut
04) Groupe distrib. bloqué vers le bas
05) Erreur débit pompe
06) Vanne multivoies bloquée
07) Vanne capp. bloquée
08) Erreur powercomm (erreur de communication avec carte puissance)
09) Capteur chaudière eau ouvert
10) Capteur chaudière eau en court-circuit
11) Capteur chaudière vapeur ouvert
12) Capteur chaudière vapeur en court-circuit
13) Chaudière eau interrompue
14) Chaudière vapeur interrompue

Toutes ces erreurs présentent le sous-menu suivant
- Erreurs depuis la production — non modifiable
- Erreurs depuis le dernier service — réarmable – modifiable
- Actuel — réarmable – modifiable

erreurs ringbuffer : les 20 dernières erreurs sont mémorisées.
- Erreur 1/20,2/20,3/20,4/20,5/20,6/20,7/20,8/20,9/20,10/20,11/20,12/20,13/20,14/20,15/20, 16/20,17/20,18/20,19/20,20.

5.2.4 Code de réparation ringbuffer

Journal de réparation

Cette aire mémorise les interventions des centres de service après-vente (jusqu'à un maximum de 10).
Le centre de service après-vente saisit **au PC** les codes des problèmes transmis par Saeco I.G. (exemple : CLD01)

1.erreur groupe
1.erreur code
1.erreur jour
1.erreur mois
1.erreur année

2.....

10.erreur groupe
10.erreur code
10.erreur jour
10.erreur mois
10.erreur année

Code phase (tous modifiables)

- **1** Remplir circuit (oui/non)
- **2** Filtre à eau (désactivation commande/validation commande)
- **4** Groupe plein (oui/non)
- **8** Affichage ajouter café moulin à café 1 (oui/non)
- **16** Affichage ajouter café moulin à café 2 (oui/non)
- **32** Format heure (am/pm)
- **64** Économie d'énergie (oui/non)
- **128** Rinçage (validé/désactivé)
- **256** Éclairage tasse (validé/désactivé)
- **512** Moulin à café 1 faute de café (gestion avis) sec.
- **1024** Moulin à café 2 faute de café (gestion avis) sec.
- **2048** Rinçage circuit lait nécessaire (oui/non)
- **4096** Mode démo (désactive/valide) commande
- **16384** Afficher icônes (oui/non)
- **32768** Ton avis prêt (valide/désactive)
- **65536** Avis qualité lait (valide/désactive)
- **131072** Ton pression touche (valide/désactive)

5.2.5 réglages produit

Paramètres RÉGLAGES PRODUIT	Unité de mesure	Champ de réglage	Valeurs par défaut
LAIT CHAUD			
Données produit modifiées par l'utilisateur		oui/non	non
Temps lait	secondes	0 ... 40	25
Temps mousse	secondes	0 ... 40	0
LAIT NOISETTE			
Données produit modifiées par l'utilisateur		oui/non	non
Température		basse, haute, moyenne	moyenne
Arôme		moyen, léger, pré-moulu, fort	moyen
2 moulins à café utilisés (*pour version avec deux moulins à café)	pourcentage	0 = mc gauche uniquement 100 = mc droit uniquement	100
Préinfusion		désactivé, fort, normal	normal
Eau	impulsions turb.	50 ... 450	135
Temps lait	secondes	0 ... 40	0
Temps mousse	secondes	0 ... 40	27
CAPPUCCINO			
Données produit modifiées par l'utilisateur		oui/non	non
Température		basse, haute, moyenne	moyenne
Arôme		moyen, léger, pré-moulu, fort	moyen
2 moulins à café utilisés (*pour version avec deux moulins à café)	pourcentage	0 = mc gauche uniquement 100 = mc droit uniquement	100
Préinfusion		désactivé, fort, normal	normal
Eau	impulsions turb.	50 ... 450	135
Temps lait	secondes	0 ... 40	0
Temps mousse	secondes	0 ... 40	22
EXPRESSO CRÈME			
Données produit modifiées par l'utilisateur		oui/non	non
Température		basse, haute, moyenne	moyenne
Arôme		moyen, léger, pré-moulu, fort	moyen
2 moulins à café utilisés (*pour version avec deux moulins à café)	pourcentage	0 = mc gauche uniquement 100 = mc droit uniquement	100
Préinfusion		désactivé, fort, normal	normal
Eau	impulsions turb.	50 ... 450	135
Temps lait	secondes	0 ... 40	0
Temps mousse	secondes	0 ... 40	9
EAU CHAUDE			
Données produit modifiées par l'utilisateur		oui/non	non
Eau	impulsions turb.	50 ... 450	210
CAFÉ ALLONGÉ			
Données produit modifiées par l'utilisateur		oui/non	non
Température		basse, haute, moyenne	moyenne
Arôme		moyen, léger, pré-moulu, fort	moyen
2 moulins à café utilisés (*pour version avec deux moulins à café)	pourcentage	0 = mc gauche uniquement 100 = mc droit uniquement	100
Préinfusion		désactivé, fort, normal	normal
Eau	impulsions turb.	50 ... 450	440
CAFÉ			
Données produit modifiées par l'utilisateur		oui/non	non
Température		basse, haute, moyenne	moyenne

Arôme		moyen, léger, pré-moulu, fort	moyen
2 moulins à café utilisés (*pour version avec deux moulins à café)	pourcentage	0 = mc gauche uniquement 100 = mc droit uniquement	100
Préinfusion		désactivé, fort, normal	normal
Eau	impulsions turb.	50 ... 450	280
EXPRESSO			
Données produit modifiées par l'utilisateur		oui/non	non
Température		basse, haute, moyenne	haute
Arôme		moyen, léger, pré-moulu, fort	moyen
2 moulins à café utilisés (*pour version avec deux moulins à café)	pourcentage	0 = mc gauche uniquement 100 = mc droit uniquement	100
Préinfusion		désactivé, fort, normal	normal
Eau	impulsions turb.	50 ... 450	165
PLUS DE LAIT			
Temps	secondes	0 ... 40	5

5.2.6 réglages système

Paramètres RÉGLAGES SYSTÈME	Unité de mesure	Champ de réglage	Valeurs par défaut
RÉGLAGE			
température chaudière eau active	°C	70 ... 150	130
température chaudière eau inactive	°C	70 ... 150	115
température chaudière vapeur active	°C	70 ... 150	145
température chaudière vapeur inactive	°C	70 ... 150	130
température tasse normale	°C	70 ... 150	78
dernier emploi groupe distribution	min/sec	0 - 59 ; 0 - 59	0
dernier emploi groupe distribution	j/h	1-7 ; 0-23	0
PARAMÈTRES PRODUIT			
eau chaude	débit (l/h)	5 ... 31	18
lait chaud (temps pression vapeur)	secondes	0 ... 40	6
lait chaud (longueur impulsions)	line-period	1 ... 3	3 (=60ms / 50Hz)
lait chaud (période impulsion)	20ms - steps	5 ... 250	30 (=600ms)
mousse lait (temps pression vapeur)	secondes	0 ... 40	6
mousse lait (longueur impulsion)	line-period	1 ... 3	2 (=40ms / 50Hz)
mousse lait (période impulsion)	20ms - steps	2 ... 90	30 (=600ms)
RINÇAGE CIRCUIT LAIT			
temps distribution	secondes	0 ... 40	10
temps pression vapeur	secondes	0 ... 40	6
longueur impulsion	line-period	1 ... 3	1 (= 20ms / 50Hz)
période impulsion	20ms - steps	5 ... 250	15 (=300ms)
LAVAGE CIRCUIT LAIT			
circuit lait (première utilisation du jour)	jour	1-31	0
circuit lait (première utilisation du mois)	mois	1-12	0
circuit lait (première utilisation de l'année)	année	2005-2099	2099
lavage circuit lait (état)		complet	0
lavage circuit lait (temps de distribution)		0 ... 40	30
lavage circuit lait (temps pression vapeur)		0 ... 40	6
lavage circuit lait (longueur impulsion)	line-period	1 ... 3	1 (= 20ms / 50Hz)
lavage circuit lait (période impulsion)	20ms - steps	5 ... 250	15 (=300ms)
lavage circuit lait (temps d'attente détergent)	minutes	0 ... 60	5
ÉTAT DÉTARTRAGE			
état	effectué, début rinçage dét., détart.fini, quantité normale, init. quantité		
NETTOYAGE GROUPE DE DISTRIBUTION			
état	effectué, distribution terminée, distrib. quantité 4-3-2-1		
code phase *		complet	---
langue		0 ... 11	0
dureté eau		1 ... 4	3
luminosité afficheur		50 ... 100	80
plaque chauffe-tasses		désactivé, toujours allumé, éteint en standby	désactivé
dosage mouture	Impulsions moulin à café	60 ... 200	100
temps d'arrêt	heures et minutes	0-3 ; 0-59	3
horloge temps réel (calendrier d'utilisation)**	jours, heures, secondes	complet	0
Date de production	jj/mm/aa	non modifiable	non modifiable
Date de service	jj/mm/aa	complet	0

Avis qualité lait	minutes	0 ... 60	20
Temps de l'alarme rinçage lait	minutes	5...240	20
État carte puissance		complet	0
Filtre à eau	jj/mm/aa	complet	2006
Filtre à eau - dernière mise en marche machine	jj/mm/aa	complet	2006
Limite des marcs	qté marcs	0 ... 25	24
Compteur à marcs	qté marcs	0 ... 25	24
Limite réserve d'eau	impulsions débitmètre	0 ... 2000	750
Compteur réserve d'eau	impulsions débitmètre	0 ... 2000	0
version logiciel	cartes cpu bootloader power		
numéro de série		complet	

* Saisir code phase

** possibilité de programmer jour, heures et minutes pour l'allumage et l'arrêt de la machine sur trois plages

5.2.7 Sortie vapeur / vidange circuit hydraulique

Choisir cette option lorsque la machine a été livrée en hiver.
Cette fonction prévient les dommages dus à la température très basse.
Le cycle vide automatiquement le circuit hydraulique à travers les opérations suivantes.

- Sélection des fonctions du menu diagnostic
  1. La vanne multivoies se met en position café
  2. Les deux chaudières atteignent la température de 130°C
  3. Le groupe se met en position de travail (UP) pendant 3 secondes.
  4. Le groupe revient en position de repos (DOWN)
  5. La vanne multivoies se met en position eau chaude pendant 1 seconde.
  6. La vanne multivoies se met en position vapeur pendant 1 seconde.

5.2.8 Test automatique (autotest)

Sélectionner cette fonction pour tester automatiquement les fonctions de la machine et obtenir un rapport des résultats sur l'afficheur. Avant de commencer, installer tous les bacs, le réservoir, fermer les volets et remplir d'eau et de café les réservoirs correspondants.

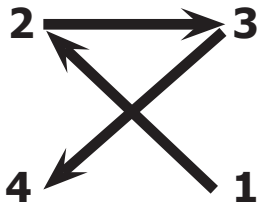
Type de test	description	Message de fonction est OK	Message d'erreur
2.7.1 external ram test	vérification de la ram sur la cpu	Positif !	test échoué !
2.7.2 flash test	vérification de la mémoire flash sur la cpu	Positif !	test échoué !
2.7.3 eeprom test	vérification de la mémoire non volatile avec les réglages de la machine	Positif !	test échoué !
2.7.4 rtc test	Vérification horloge temps réel	Positif !	test échoué !
2.7.5 cup lift test upwards	Le bac motorisé monte et actionne le micro supérieur	Positif !	test échoué !
2.7.6 cup lift test downwards	Le bac motorisé descend et actionne le micro inférieur	Positif !	test échoué !
2.7.7 capp valve test	Vérifie si le cappuccinatore et son micro-interrupteur fonctionnent correctement	Positif !	test échoué !
2.7.9 vanne multi-voies test	Vérifie si la vanne multivoies et ses micro-interrupteurs fonctionnent correctement	Positif !	test échoué !
2.7.10 pump test	Vérification des fonctions pompe et débitmètres. ATTENTION : distribution d'eau chaude	Positif !	test échoué !
2.7.11 grinder test	Vérification moulin à café et présence café et vérification du capteur hall qui compte les impulsions	Positif !	test échoué !
2.7.12 brew unit test upwards	Vérification du mouvement de montée du groupe et de l'actionnement du micro de fin de course supérieur	Positif !	test échoué !
2.7.13 brew unit downwards	Vérification du mouvement de descente du groupe et de l'actionnement du micro de fin de course inférieur.	Positif !	test échoué !
2.7.14 water heater test	Vérification et contrôle de l'alimentation à la chaudière eau/café, si le capteur détecte que la température a augmenté.	Positif !	test échoué !
2.7.15 steam heater test (pour Touch Plus uniquement)	Vérification et contrôle de l'alimentation à la chaudière vapeur, si le capteur détecte que la température a augmenté.	Positif !	test échoué !

À la fin du cycle automatique, possibilité de "répéter le test automatique" ou de "quitter le test automatique".

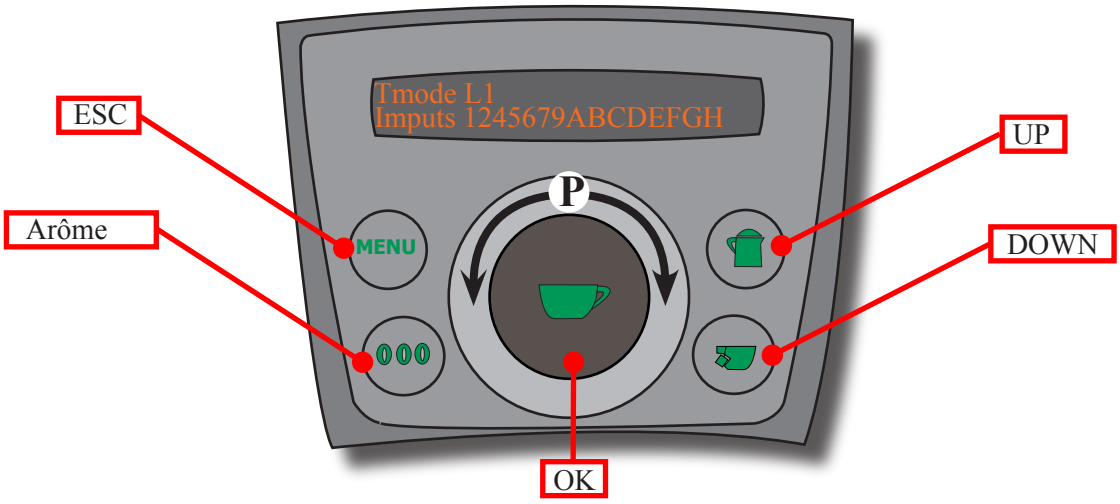
Quitter le menu diagnostic

Sélectionner cette option pour quitter le menu diagnostic et revenir aux fonctions normales de la machine.

5.3 Fonction test Ring



Durant les 3 premières secondes qui suivent l'allumage (ou en sortant du mode économie d'énergie), il est possible d'accéder au mode test en appuyant sur les touches dans l'ordre indiqué à gauche.
Pour accéder aux différents niveaux, tourner la bague de commande (P) (I-Pod).



Keyboard (Tastiera)

Test de touches

MENU	Le n° 1 est mis en évidence sur l'afficheur
ARÔME	Le n° 2 est mis en évidence sur l'afficheur
OK	Le n° 3 est mis en évidence sur l'afficheur
UP	Le n° 5 est mis en évidence sur l'afficheur
DOWN	Le n° 6 est mis en évidence sur l'afficheur
UPWARD	Le n° 9 est mis en évidence sur l'afficheur (bac motorisé touche capacitive en haut)
DOWNWARD	Le A est mis en évidence sur l'afficheur (bac motorisé touche capacitive en bas.)

Level 1

Vérification des micro-interrupteurs et des capteurs INPUT - OUTPUT

- BREWUNIT (présence groupe) Le n° 1 est mis en évidence sur l'afficheur

- WATERLEVEL (détection niveau d'eau) Le n° 4 est mis en évidence sur l'afficheur

- BU_BOOR (fermer volet de service) Le n° 5 est mis en évidence sur l'afficheur

- DREGDRAWER (présence réservoir de marc) Le n° 6 est mis en évidence sur l'afficheur

- DRIPTRAY_PRES (présence bac de récupération) Le n° 7 est mis en évidence sur l'afficheur

- DRIPTRAY_LEVEL (détection niveau d'eau dans bac de récupération) Le n° 8 est mis en évidence sur l'afficheur

- CUPLIFT_TOP (détection fin de course bac motorisé micro sup.)Le C est mis en évidence sur l'afficheur

- CUPLIFT_BOTTOM (détection fin de course bac motorisé micro inf.) Le D est mis en évidence sur l'afficheur

- CAPP_DOOR_CLOSED (détection fermeture volet réservoir lait) Le E est mis en évidence sur l'afficheur

- CAPP_DOOR_CLOSED+CAPP_PRES (détection fermeture volet réservoir lait et cappuccinatore)
Le F est mis en évidence sur l'afficheur

- COFFEE_BEANS_DOOR_CLOSED (détection fermeture couvercle réservoir café) Le G est mis en évidence sur l'afficheur

- TANK_PRES (présence réservoir eau) Le H est mis en évidence sur l'afficheur

Level 2
Contrôle motoréducteur pour le mouvement du groupe

- APPUYER SUR LA TOUCHE UP (groupe en haut) Le n° 5 est mis en évidence sur l'afficheur lorsque le micro sup. du motoréducteur est actionné

- APPUYER SUR LA TOUCHE DOWN (groupe en bas) Le n° 6 est mis en évidence sur l'afficheur lorsque le micro inf. du motoréducteur est actionné
Le mouvement compte également l'absorption de couple (maxi 350 mA)

Level 3
Test moulin à café et pompe

- APPUYER SUR LA TOUCHE ESC (la pompe commence à tourner) L'afficheur visualise les impulsions du débitmètre

- APPUYER SUR LA TOUCHE OK (excite le solénoïde du volet du réserv. lait)
L'afficheur visualise SOLENOID ACTIVATED et le n°3

- APPUYER SUR LA TOUCHE AROMA (le moulin à café se met en marche)

- APPUYER SUR LA TOUCHE UP ou DOWN (pour modifier l'arôme)

Level 4
Test chaudière et plaque chauffe-tasses

- APPUYER SUR LA TOUCHE UP (chaudière alimentée) L'afficheur visualise les changements de température

- APPUYER SUR LA TOUCHE ESC (plaque chauffe-tasse alimentée) On entend la plaque chauffe-tasses qui chauffe

Level 5
Test vanne multivoies

- APPUYER SUR LA TOUCHE UP (changement de position dans le sens des aiguilles d'une montre)

- APPUYER SUR LA TOUCHE DOWN (changement de position dans le sens inverse des aiguilles d'une montre)

- APPUYER SUR LA TOUCHE ESC (retour à la position eau)

Level 6
Test cappucinatore

- APPUYER SUR LA TOUCHE UP (passage à la position 0)

- APPUYER SUR LA TOUCHE DOWN (passage à la position 1)

Level 7
Test bac motorisé

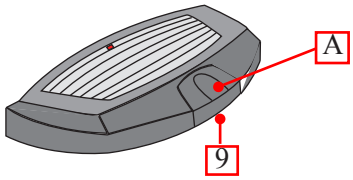
- APPUYER SUR LA TOUCHE UP (touche capacitive inf.) TOUCHE n° 9

- APPUYER SUR LA TOUCHE DOWN (touche capacitive sup.) TOUCHE A
  L'afficheur indique D = Micro fin de course inférieur
  L'afficheur indique C = Micro fin de course supérieur
  L'afficheur indique A = Touche capacitive supérieure
  L'afficheur indique 9 = Touche capacitive inférieure

Level 8
Test contraste afficheur

- APPUYER SUR LA TOUCHE UP (le contraste augmente)

- APPUYER SUR LA TOUCHE DOWN (le contraste diminue)



Level 9
Test rétro-éclairage afficheur

- APPUYER SUR LA TOUCHE UP (l'intensité augmente)

- APPUYER SUR LA TOUCHE DOWN (l'intensité diminue)

Level B
Cette procédure remet tous les paramètres de la machine aux valeurs par défaut, sauf :

- compteurs boissons depuis la production
- compteurs erreurs depuis la production
- quantité de détartrant utilisé
- eau depuis dernier détartrage, du dernier à l'avant-dernier, de l'avant-dernier à l'avant avant-dernier, de l'avant avant-dernier à l'avant avant avant-dernier
- nombre de détartrages effectués
- nombre de cycles de lavage du groupe
- nombre de démontages du groupe
- compteur des secondes pendant lesquelles la machine a été allumée

Level C
Test contrôle langues

- APPUYER SUR LA TOUCHE UP OU DOWN (sélectionne la séquence des messages dans les différentes langues)
- APPUYER SUR LA TOUCHE OK (sélectionne la langue)

LEVEL D
Test procédure de vidange du circuit

- APPUYER SUR LA TOUCHE OK (prédispose la machine pour l'emballage)
  Vide le circuit de l'eau et met le bac motorisé en haut.

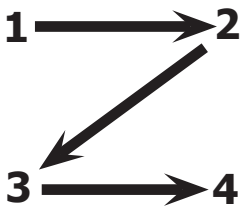
LEVEL E
- EXIT (sortie)

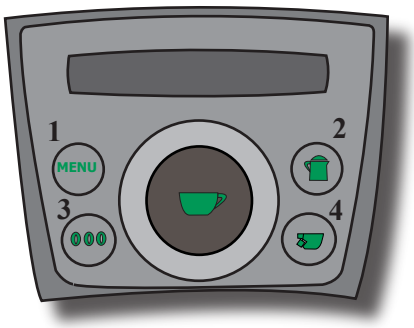
5.4 Fonction diagnostic Ring

Méthode pour entrer en mode diagnostic.

En arrêtant ou rallumant la machine ou en quittant le mode standby, on entre dans le menu diagnostic selon la séquence qu'indique la figure.

Pour accéder aux menus de diagnostic, ne pas dépasser 3 secondes. entre une sélection et l'autre. (1,2,3,4)





La page écran qui suit indique les options disponibles :

- Compteurs produit
- Total compteurs
- Erreur compteurs
- Réglage produit
- Réglage système
- Sortie du menu diagnostic

Description des options disponibles

5.4.1 Compteurs produit

1.1 Total produits expresso	
1.1.1 Total produits	non modifiable
1.1.2 Eau utilisée (ml)	non modifiable
1.2 Total produits café	
1.2.1 Total produits	non modifiable
1.2.2 Eau utilisée (ml)	non modifiable
1.3 Total produits café allongé	
1.3.1 Total produits	non modifiable
1.3.2 Eau utilisée (ml)	non modifiable
1.4 Total produits lait noisette	
1.4.1 Total produits	non modifiable
1.4.2 Eau utilisée (ml)	non modifiable
1.5 Total produits cappuccino	
1.5.1 Total produits	non modifiable
1.5.2 Eau utilisée (ml)	non modifiable
1.6 Total produits expresso crème	
1.6.1 Total produits	non modifiable
1.6.2 Eau utilisée (ml)	non modifiable
1.7 Total produits lait chaud	
1.7.1 Total produits	non modifiable
1.7.2 Temps de distribution (secondes)	non modifiable
1.8 Total produits eau chaude	
1.8.1 Total produits	non modifiable
1.8.2 Eau utilisée (ml)	non modifiable

1.9 Total de tous les produits — non modifiable
1.10 Total solution détartrante usée (ml) — non modifiable

5.4.2 Total compteurs

2.1 Eau utilisée depuis la production (ml) — non modifiable
2.2 Eau utilisée depuis le dernier détartrage (ml.) — non modifiable
2.3 Eau utilisée depuis l'avant dernier détartrage (ml.) — non modifiable
2.4 Eau utilisée depuis l'avant avant-dernier détartrage (ml.) — non modifiable
2.5 Nombre de détartrages (cycles) — non modifiable
2.6 Nombre de cycles de nettoyage groupe de distribution — non modifiable
2.7 Nombre de cycles de nettoyage cappuccinatore — non modifiable
2.8 Nombre de démontages groupe de distribution (cycles) — non modifiable
2.9 Temps machine allumée (secondes) — non modifiable

5.4.3 Erreurs compteurs (accéder au sous-menu)

La machine enregistre les erreurs suivantes

3.1) Moulin à café 1 bloqué
3.3) Groupe distrib. bloqué vers le haut (Work)
3.4) Groupe distrib. bloqué vers le bas (Home)
3.5) Circuit hydraulique ouvert
3.6) Erreur vanne multivoies
3.8) Vanne cappuccinatore bloquée
3.10) Capteur chaudière ouvert
3.11) Capteur chaudière en court-circuit
3.14) Erreur température chaudière
3.16) Groupe distrib. avec les deux micro-interupteurs actionnés
3.17) Erreurs de mémoire
3.18) Erreur horloge
3.19) Absence zero crossing
3.20) Erreur caplift (bac motorisé)

Toutes ces erreurs présentent le sous-menu suivant

- Erreurs depuis la production — non modifiable
- Erreurs depuis le dernier service — réarmable – modifiable

3.21) Historique des erreurs (error history) les 20 dernières erreurs sont mémorisées et codifées de 3.21.1 à 3.21.20

5.4.4 Réglages produit Ring

Paramètres RÉGLAGES PRODUIT	Unité de mesure	Champ de réglage	Valeurs par défaut
4.1 EXPRESSSO			
4.1.1 Température		basse, haute, moyenne	moyenne
4.1.2 Arôme		moyen, léger, pré-moulu, fort	forte
4.1.3 Eau	impulsions turb.	70 ... 450	STD 165 IT 110
4.2 CAFÉ			
4.2.1 Température		basse, haute, moyenne	moyenne
4.2.2 Arôme		moyen, léger, pré-moulu, fort	moyen
4.2.3 Eau	impulsions turb.	70 ... 450	STD 280 IT 200
4.3 CAFÉ ALLONGÉ			
4.3.1 Température		basse, haute, moyenne	moyenne
4.3.2 Arôme		moyen, léger, pré-moulu, fort	moyen
4.3.3 Eau	impulsions turb.	70 ... 450	STD 440 IT 330
4.4 EXPRESSO CRÈME			
4.4.1 Température		basse, haute, moyenne	moyenne
4.4.2 Arôme		moyen, léger, pré-moulu, fort	moyen
4.4.3 Eau	impulsions turb.	70 ... 450	STD 165 IT 110
4.4.4 Temps lait	secondes	2 ... 50	STD 11 IT 6
4.5 LAIT NOISETTE			
4.5.1 Température		basse, haute, moyenne	moyenne
4.5.2 Arôme		moyen, léger, pré-moulu, fort	moyen
4.5.3 Eau	impulsions turb.	70 ... 450	STD 280 IT 200
4.5.4 Temps lait	secondes	2 ... 50	20
4.6 CAPPUCCINO			
4.6.1 Température		basse, haute, moyenne	moyenne
4.6.2 Arôme		moyen, léger, pré-moulu, fort	moyen
4.6.3 Eau	impulsions turb.	70 ... 450	STD 280 IT 200
4.6.4 Temps lait	secondes	2 ... 50	18
4.7 LAIT CHAUD			
4.7.1 Temps lait	secondes	2 ... 50	24
4.8 EAU CHAUDE			
4.8.1 Eau	impulsions turb.	70 ... 450	330

5.4.5 Réglages système Ring

Paramètres RÉGLAGES SYSTÈME	Unité de mesure	Champ de réglage	Valeurs par défaut
RÉGLAGE			
température chaudière eau active	°C	70 ... 150	130
température chaudière eau inactive	°C	70 ... 150	115
température chaudière vapeur active	°C	70 ... 150	150
température chaudière vapeur inactive	°C	70 ... 150	130
température tasse normale	°C	70 ... 150	78
PARAMÈTRES PRODUIT			
eau chaude	débit (l/h)	5 ... 31	18
lait chaud (longueur impulsions)	line-period	1 ... 3	6 (=120ms/50Hz)
lait chaud (période impulsion)	20ms - steps	5 ... 250	60 (=1200ms)
RINÇAGE CIRCUIT LAIT			
temps distribution	secondes	0 ... 40	10
longueur impulsion	line-period	1 ... 3	1 (= 20ms / 50Hz)
période impulsion	20ms - steps	5 ... 250	15 (=300ms)
LAVAGE CIRCUIT LAIT			
lavage circuit lait (temps de distribution)		0 ... 40	10
AVIS LAVAGE CIRCUIT LAIT			
temps de lavage	secondes		30
jours avant l'avis	jours		14
jours avant le blocage	jours		21
Limite des marcs	qté marcs	0 ... 25	24
Compteur à marcs	qté marcs	0 ... 25	24
Limite réserve d'eau	impulsions débitmètre	0 ... 2000	750
numéro de série			
Stand - by (économie d'énergie)	heures / minutes	0-3 / 0-59	3

code	Pour modèles: Primea-Odea-Talea	description en bref	description
01	Tous	moulin à café 1 bloqué	le moulin à café est bloqué (broyeurs bloqués ou capteur ne lisant pas correctement)
02	Primea	moulin à café 2 bloqué	le moulin à café est bloqué (broyeurs bloqués ou capteur ne lisant pas correctement)
03	Tous	groupe distrib. bloqué en work	n'a pas relâché le micro-interrupteur en haut au bout de 3", erreur de couple dans la tentative de descente, time out de descente dépassé
04	Tous	groupe distrib. bloqué en home	n'a pas relâché le micro-interrupteur en haut au bout de 3", erreur de couple dans la tentative de montée, time out de monté dépassé
05	Tous	circuit hydraulique ouvert	l'eau ne passe pas dans le débitmètre
06	Primea	erreur vanne multivoies	la vanne multivoies est bloquée
08	Primea	vanne cappuccinatore bloquée	réarmement du cappuccinatore échoué car il n'arrive pas à exciter le micro-interrupteur
09	Primea	erreurs de communication entre les cartes CPU et POWER	coupure de la communication supérieure à 2 secondes
10-11	Tous	erreurs diverses des capteurs	capteurs de la chaudière eau en court-circuit ou en circuit ouvert
12-13	Primea	erreurs diverses des capteurs	capteurs de la chaudière vapeur en court-circuit ou en circuit ouvert
14-15	Tous	erreurs diverses des températures	températures des chaudières hors contrôle
16	Tous	groupe distrib. avec les deux micro-interupteurs actionnés	le micro-interrupteur de travail (work) et celui de point mort inférieur (home) sont actionnés simultanément
17	Tous	erreurs de mémoire	lecture impossible ou écriture sur e2prom
18	Tous	erreur horloge	panne à la mémoire ou réglage impossible
19	Tous	absence zero crossing	pas de zero crossing sur la carte, la cause pourrait également provenir de la carte power
20	Tous	erreur cuplift	les deux micro-interrupteurs de fin de course sont excités simultanément

Les modèles de la nouvelle gamme Primea, Talea, Odea permettent de visualiser sur l'afficheur (en diagnostic) ou par PC (avec programmateur) les erreurs relevées par l'appareil. Sont mémorisés :

A) séquence des 20 dernières erreurs

B) comptage des erreurs (pour certains modèles uniquement)

- depuis la production (total)
- depuis le dernier service (partiel)
- actuel

5.6 Problèmes, cause, remèdes

MESSAGE GUIDE AFFICHÉ	COMMENT RÉTABLIR LE MESSAGE
Éteindre et rallumer la machine pour résoudre le problème	Éteindre et attendre 30 sec. pour rallumer la machine afin de rétablir le fonctionnement normal.
Faire appel au centre de service après-vente	Problème nécessitant l'intervention du centre d'assistance
Installer le bac de collecte des gouttes	Installer le bac de collecte des gouttes
Refermer le couvercle du réservoir à café en grains	Fermer le couvercle du réservoir à café en grains pour pouvoir distribuer les différents produits.
Verser café moulu	Ce message guide l'utilisateur si, en phase de programmation personnelle des produits, il a choisi d'utiliser ce type de café
Installer le groupe de distribution	Installer le groupe de distribution dans son logement
Remettre en place le réservoir de marc à café	Remettre en place le bac de marcs à café
Vider le réservoir de marc à café	Dégager le réservoir de marc à café et le vider REMARQUE : Vider le réservoir de marc à café uniquement lorsque la machine est allumée. Sortir le bac pendant au moins 5 secondes. En procédant à cette opération si la machine est éteinte, le message n'est pas annulé.
Refermer la porte latérale	Fermer le volet de service.
Remplir le réservoir à eau	Remplir réservoir
Vider le bac de récupération qui se trouve sous le groupe de distribution	Vider le bac de récupération
Installer le réservoir à lait	Installer le réservoir dans le compartiment à lait
Remplir le circuit	Lancer le remplissage automatique du circuit de l'eau. La machine procède 5 fois à une tentative automatique de remplissage du circuit; si cette tentative s'avère négative, contacter le centre de service après-vente.
Le cycle de détartrage n'a pas été effectué correctement	Répéter l'opération telle qu'elle est décrite dans le manuel d'instructions
Remplacer le filtre "aqua prima"	Ce message s'affiche uniquement si le contrôle du filtre est validé (voir manuel d'instructions) Remplacer le filtre si : 1) 60 litres d'eau ont été versés 2) il a été installé il y a 90 jours 3) la machine n'a pas été utilisée depuis 20 jours.
Le cycle de nettoyage n'a pas été effectué correctement	Répéter l'opération telle qu'elle est décrite dans le manuel d'instructions.
Installer le cappuccinatore	Installer le cappuccinatore dans le compartiment à lait
Rincer le réservoir à lait	Laver le réservoir après l'avoir utilisé
Détartrer la machine	Lancer le cycle de détartrage
Économie d'énergie	Appuyer sur la touche "ON"

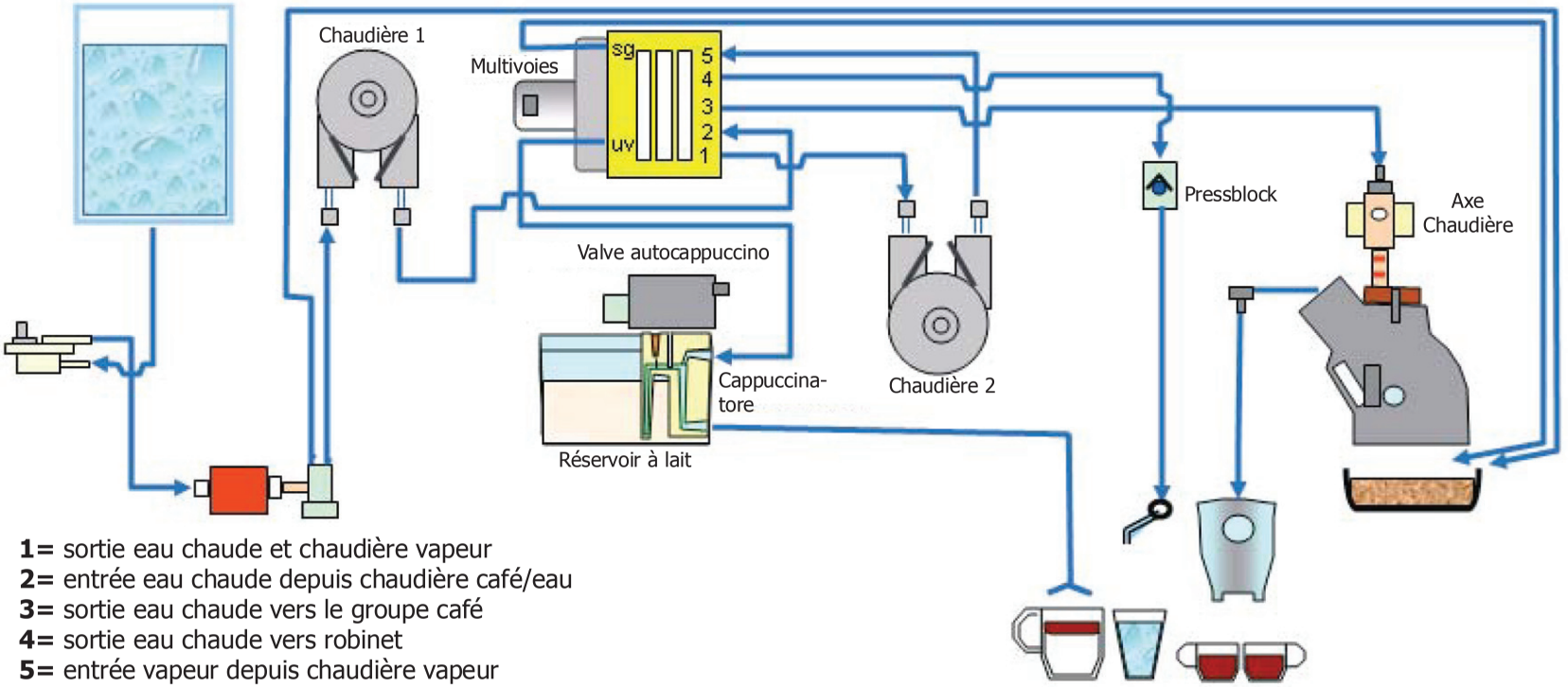
CHAPITRE 6
LOGIQUES DE FONCTIONNEMENT

RÉV.01

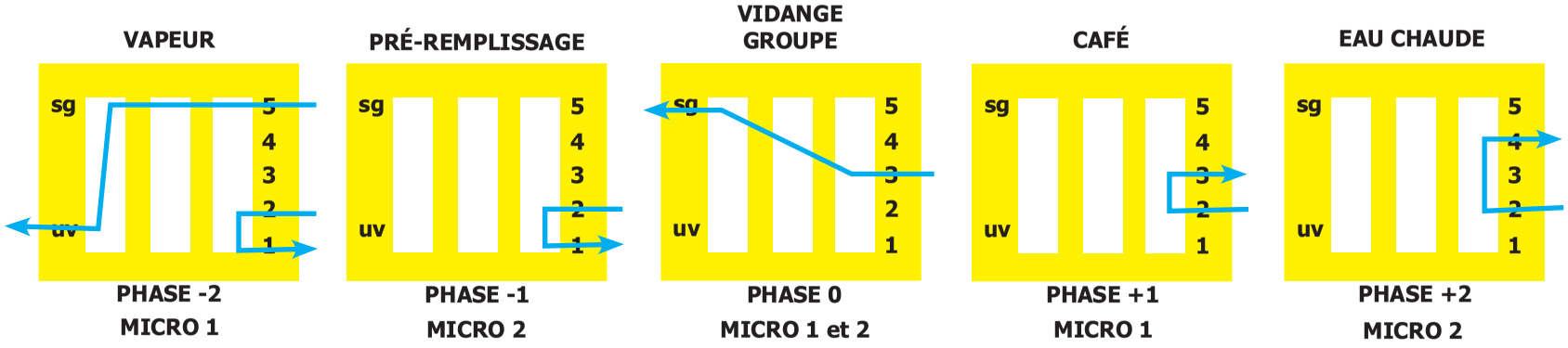
6.1 Vanne Multivoies

Schéma de fonction d'ouverture vanne multivoies Touch Plus

On obtient les 5 phases de la vanne multivoies par la combinaison de 2 facteurs :
1) Activation ou non des deux micro-interrupteurs présents sur la vanne
2) Sens de rotation de la vanne multivoies

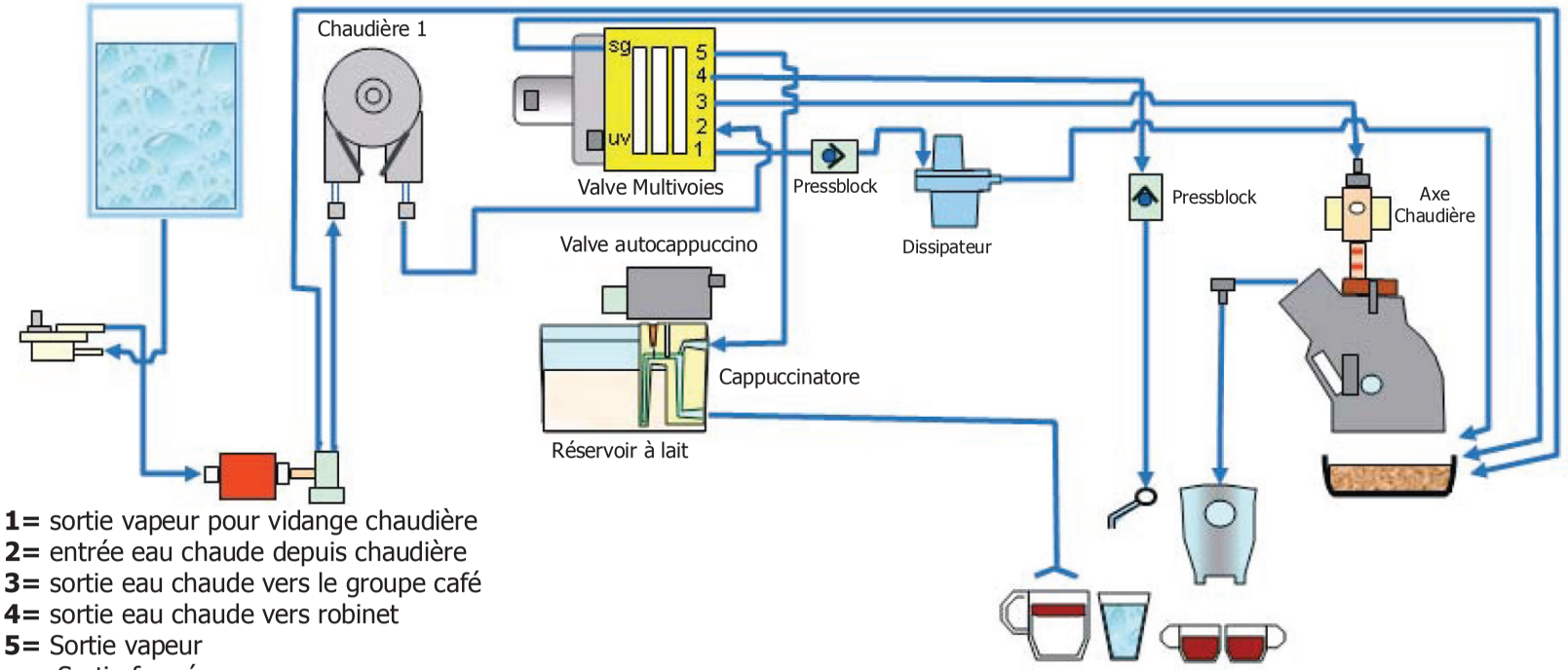


1= sortie eau chaude et chaudière vapeur
2= entrée eau chaude depuis chaudière café/eau
3= sortie eau chaude vers le groupe café
4= sortie eau chaude vers robinet
5= entrée vapeur depuis chaudière vapeur
uv= sortie vapeur vers autocappuccino
sg= vidange eau groupe

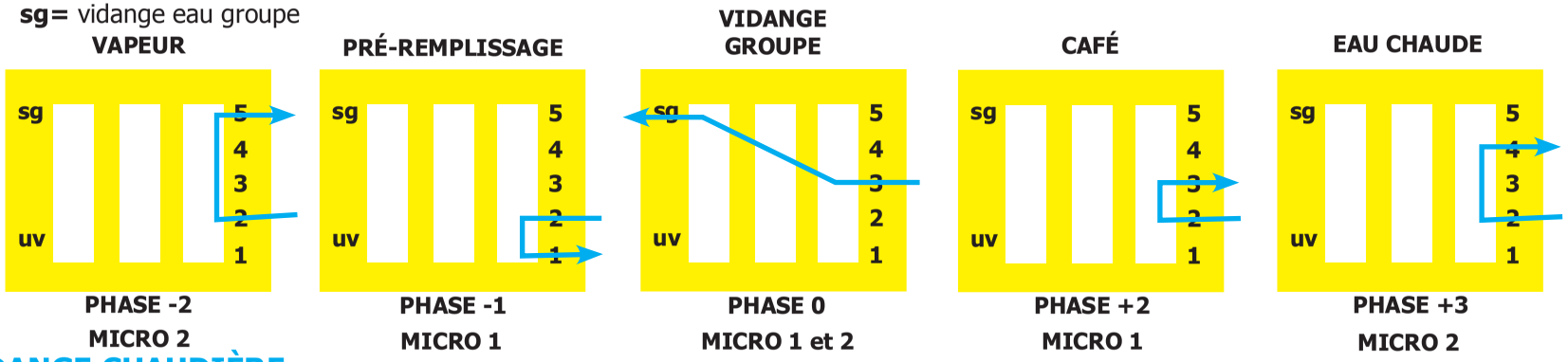


Ideas with Passion
Saeco

On obtient les 5 phases de la vanne multivoies par la combinaison de 2 facteurs :
1) Activation ou non des deux micro-interrupteurs présents sur la vanne
2) Sens de rotation de la vanne multivoies



1= sortie vapeur pour vidange chaudière
2= entrée eau chaude depuis chaudière
3= sortie eau chaude vers le groupe café
4= sortie eau chaude vers robinet
5= Sortie vapeur
uv=Sortie fermée
sg= vidange eau groupe

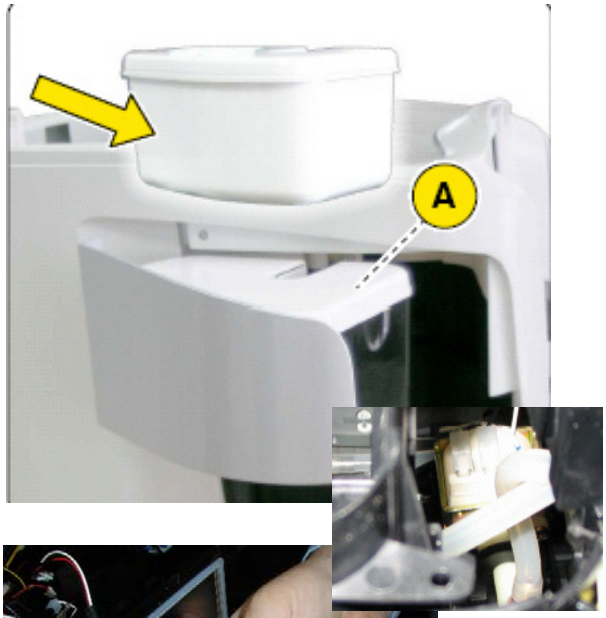


VIDANGE CHAUDIÈRE

Après une production de vapeur (ex : cappuccino), vidanger la chaudière permet d'évacuer la vapeur dans le bac de récupération en la faisant refroidir au moyen du dissipateur.

Remplir de nouveau la chaudière pour pouvoir servir un café ou de l'eau

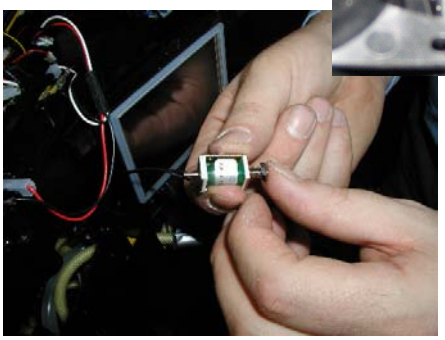
6.2 Autocappuccino



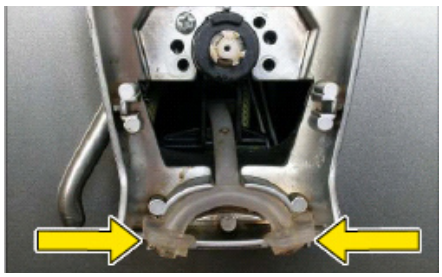
Le système d' "autocappuccino" permet de préparer, en mode automatique, le cappuccino, le lait noisette, le café crème et le lait chaud.

Le réservoir à lait (A), d'une contenance voisine de 0,4 l. est amovible de sorte qu'il est possible de conserver le produit au réfrigérateur.

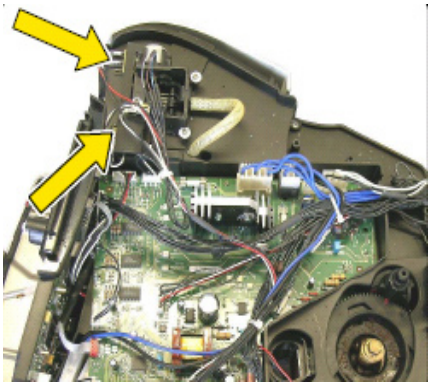
Au moment de la préparation du cappuccino, le lait est extrait directement du réservoir à lait (A), il monte sous l'action de la vapeur et est envoyé au distributeur correspondant.



Pour garantir la position du volet du lait, un électro-aimant bloque ce dernier dès que l'on sélectionne un produit prévoyant l'utilisation du lait



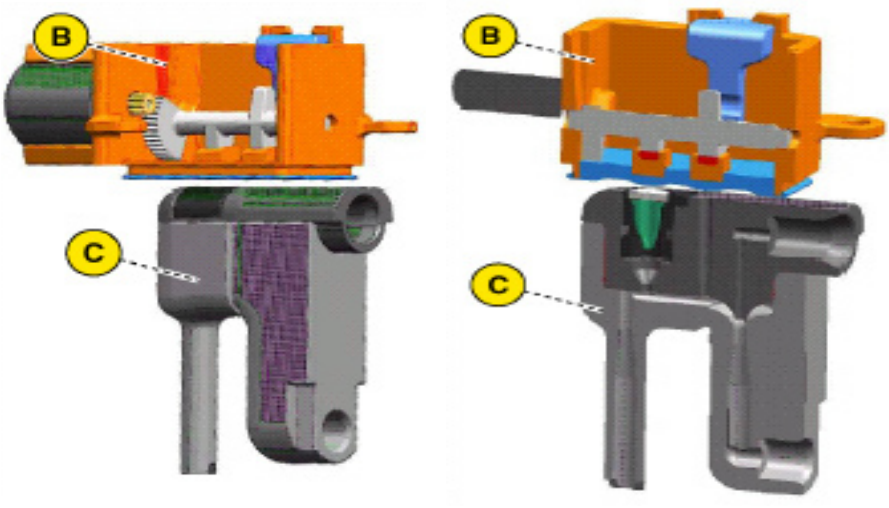
Les orifices par lesquels sort le lait permettent de préparer simultanément deux cappuccinos



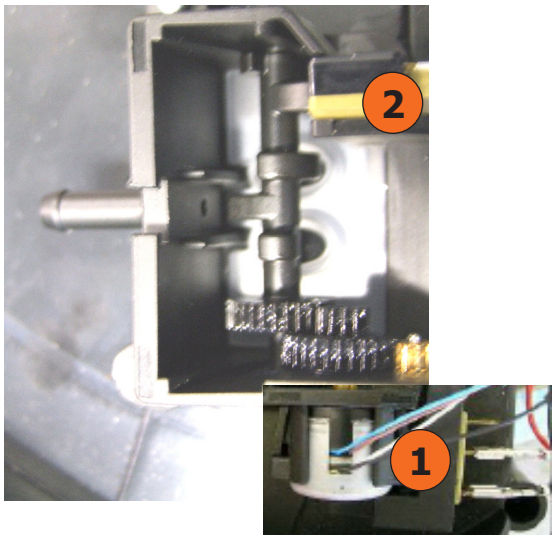
Deux micro-interrupteurs signalent (s'ils sont validés) :
1. la fermeture du compartiment à lait
2. la présence du réservoir à lait.

Après avoir fourni un produit à base de lait, la machine propose le rinçage du circuit. (si vous ne procédez pas au rinçage, la machine bloque tous les produits contenant du lait au bout de 20 minutes)

Si aucun produit contenant du lait n'a été versé dans les 2 dernières semaines, la machine conseille de procéder à un lavage du circuit du lait avec pastille.
(si vous ne procédez pas à ce lavage, tous les produits sont bloqués au bout de 3 semaines)



Le système comprend une soupape motorisée (B) servant à régler l'arrivée d'air pour l'émulsion, avec la soupape "Vernay" et l'aération/sortie du lait et un cappucinatore (C)



Le moteur (1) est du type pas à pas et le micro-interrupteur (2) interne permet de remettre à zéro la position après chaque utilisation.

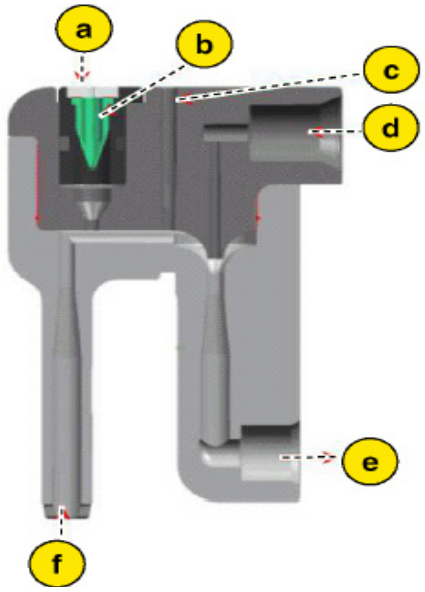


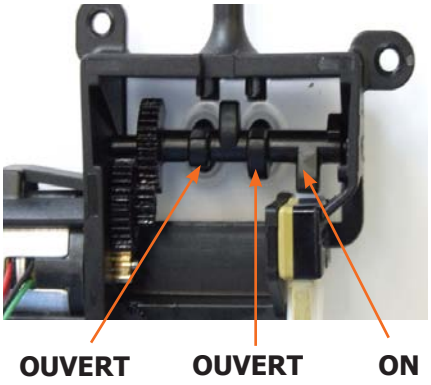
Schéma cappucinatore
a - arrivée d'air pour l'émulsion
b - soupape de Vernay
c - aération/sortie lait
d - entrée vapeur
e - sortie lait
f - arrivée lait

Positions et fonctions cappuccinatore

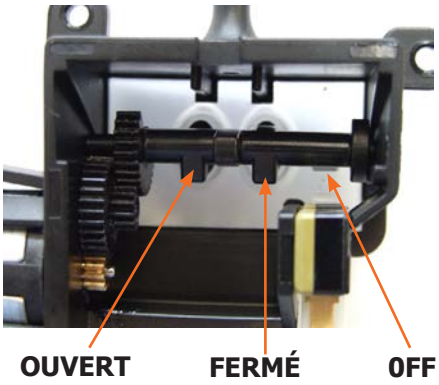
Le moteur pas à pas dispose de trois positions,

- INIT (REPOSITIONNEMENT)
- FOAM (ÉMULSION LAIT)
- MILK D. (SORTIE LAIT)

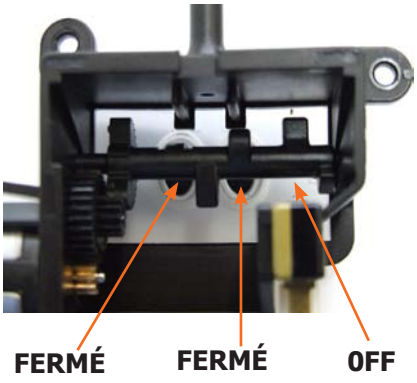
POSITION 1
INIT
(REPOSITIONNEMENT)



POSITION 2
FOAM
(ÉMULSION LAIT)



POSITION 3
MILK DRAINAGE
(SORTIE LAIT)



POSITIONS	Position 1 INIT	Position 2 FOAM	Position 3 MILK DRAINAGE
ARRIVÉE AIR (VERNAY)	ouverte	ouverte	fermée
SORTIE LAIT	ouverte	fermée	fermée
MICRO	on	off	off

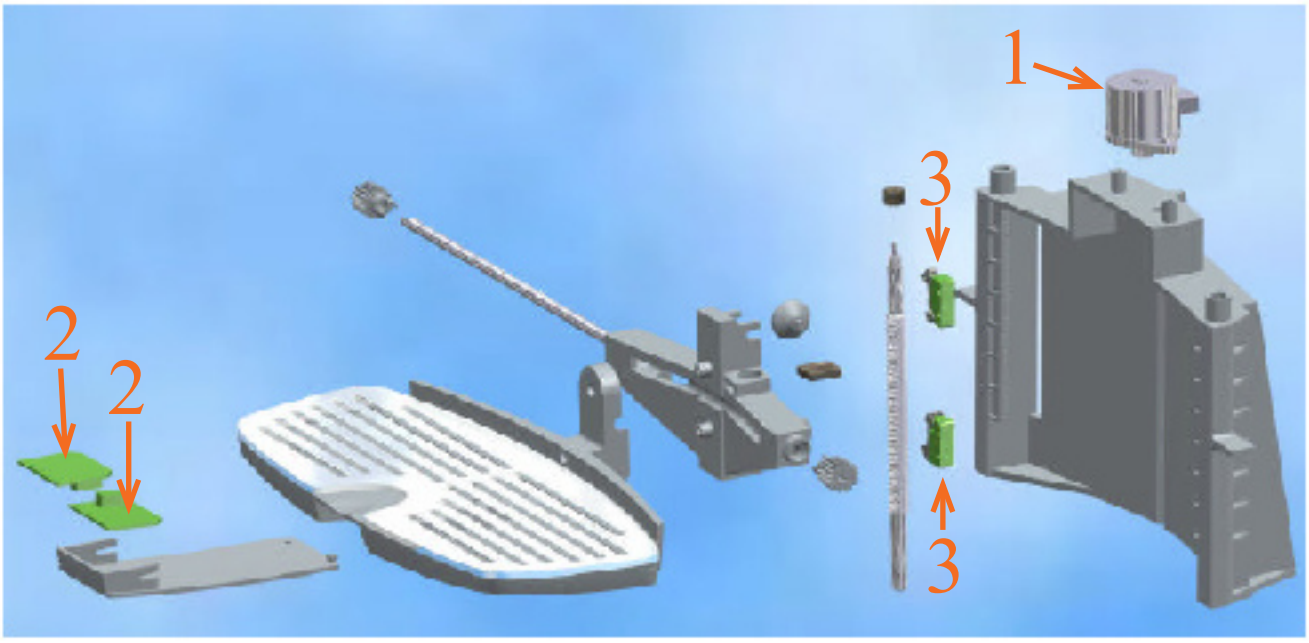
Séquence de préparation des produits

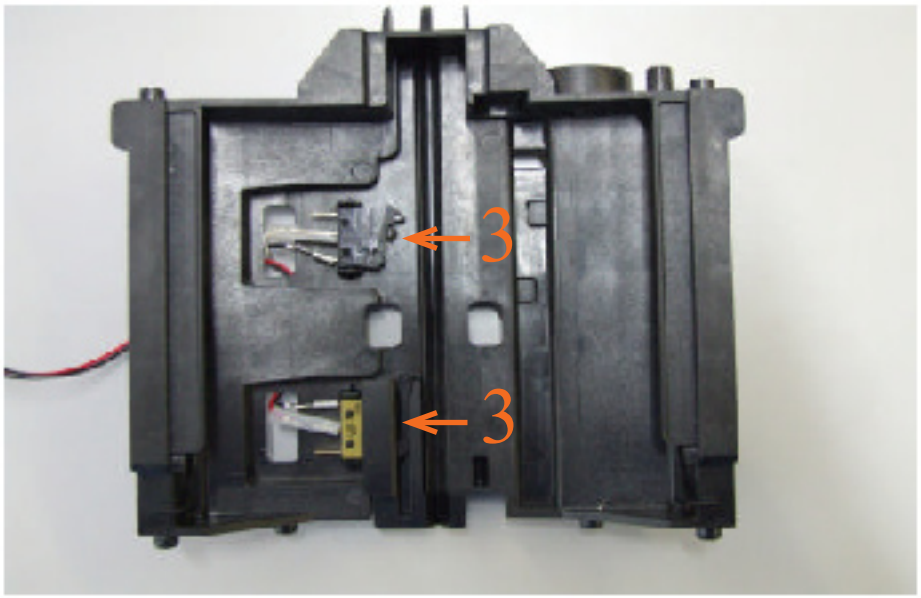
LAIT NOISETTE ET CAPPUCCINO → Position 2 et Position 1
CAFÉ CRÈME → Position 1 et Position 2
CAFÉ → Position 1
LAIT → Position 2

La pression du circuit est déchargée après chaque utilisation

6.3 Bac motorisé

Le bac motorisé se déplace sous l'effet de mécanismes actionnés par un moteur Stepper (1) 24 Vcc à 24V, contrôlé par deux boutons capacitifs (2) situés à l'avant du bac.
Les deux micro-interrupteurs (3) servent pour le fin de course et leur fonctionnement peut être vérifié en mode test (cf. Par. 5.1)





6.4 Aqua Prima

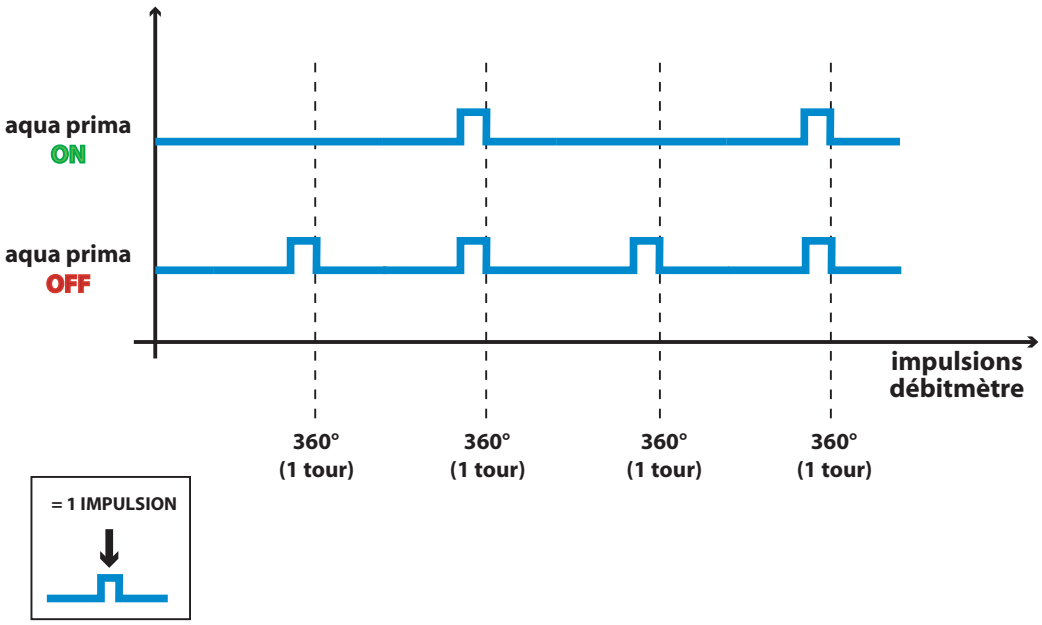
Logiques de fonctionnement avec filtre "AQUA PRIMA"

Si l'utilisation du filtre "aqua prima" est sélectionnée dans le menu utilisateur ou sur le panneau de commande, l'eau est dosée de la façon suivante :

Si la fonction "aqua prima" est **en cours,** l'unité électronique compte les impulsions du débitmètre en enregistrant **une impulsion tous les deux tours.**

Si la fonction "aqua prima" est **désactivée,** l'unité électronique compte les impulsions du débitmètre en enregistrant **une impulsion pour chaque tour.**

La figure ci-dessous montre le diagramme récapitulatif de cette fonction :



6.5 Le système SBS

Processus de distribution

Le système de distribution SBS à vanne (cf. fig. 2) réglable par le biais du pommeau permet de varier le débit d'eau pour l'infusion (le débit augmente ou diminue en fonction de la position du pommeau).
Ceci permet de modifier la durée d'infusion du café (temps d'extraction) et, par conséquent, l'intensité du goût, tout en maintenant la crème constante.

Fonction

Lorsque la vanne SBS est en position ouverte, le café s'accumule à l'intérieur de la vanne à membrane sous l'effet d'une faible contre-pression de la vanne SBS. Par conséquent, le pointeau de la vanne à membrane reste en position d'ouverture maxi sous l'effet de la résistance du ressort. Le café sort rapidement (cf. fig. 3).
Lorsque la vanne SBS est en position fermée, le café s'accumule sur la membrane de la vanne et la pression augmente à l'intérieur de la vanne. Le ressort se détend sous l'effet de la contre-pression et le pointeau réduit le passage de café (cf. fig. 4).

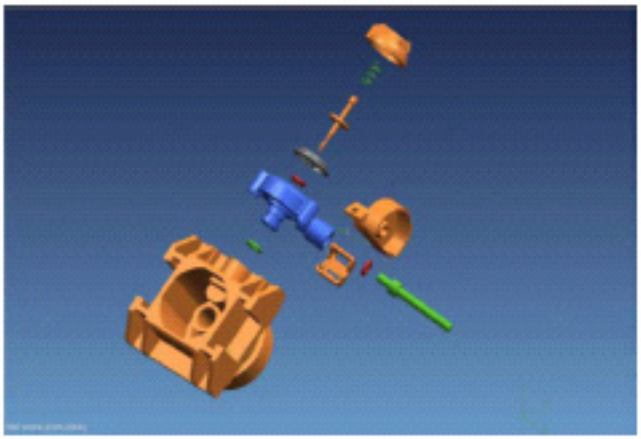


Fig.1

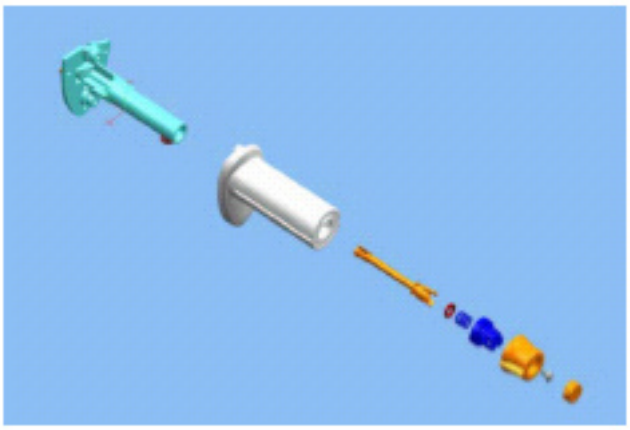


Fig.2

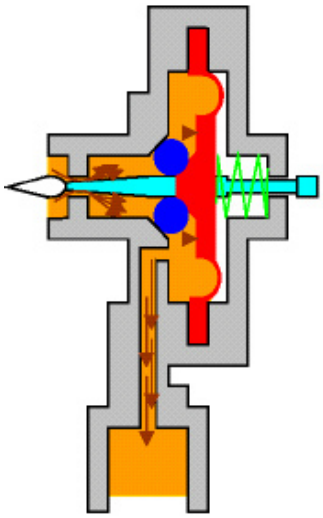


Fig.3

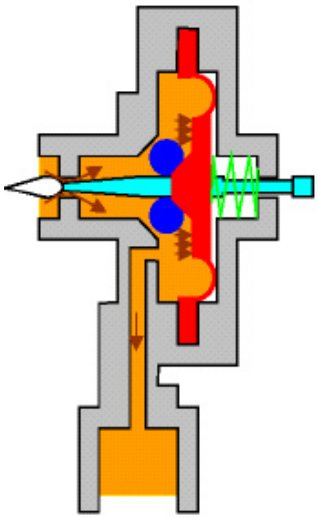
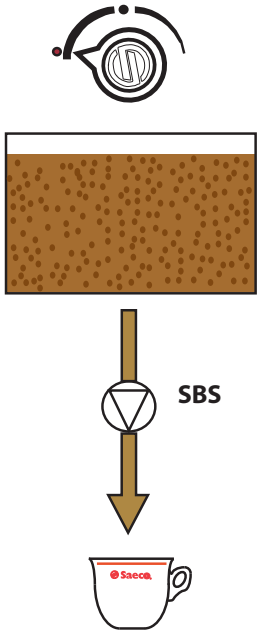


Fig.4

Vérification du fonctionnement du système SBS à vanne

Pour vérifier si le système SBS fonctionne correctement, préparer un café long et, durant la préparation, vérifier la différence de vitesse à laquelle il s'écoule entre la position maxi et la position mini.
La différence est d'environ 2,5 fois supérieure (la différence est donc BIEN évidente!!).

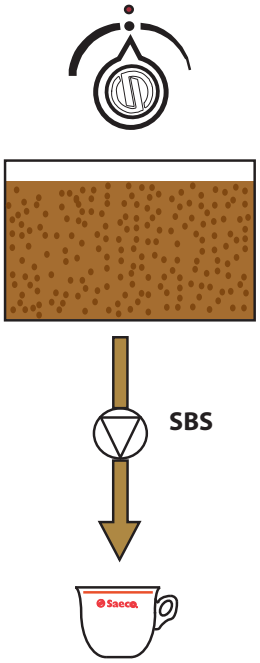
Pommeau position Maximale



-> Écoulement rapide du café
-> Bonne extraction du café
-> Contre-pression moyenne

(café léger)
CAFÉ CRÈME

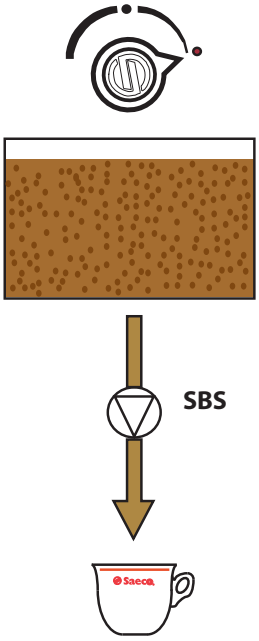
Pommeau position Mediane



-> Écoulement plus lent du café
-> Bonne extraction du café
-> Contre-pression moyenne/haute

(café moyen/fort)
EXPRESSO

Pommeau position Minimale



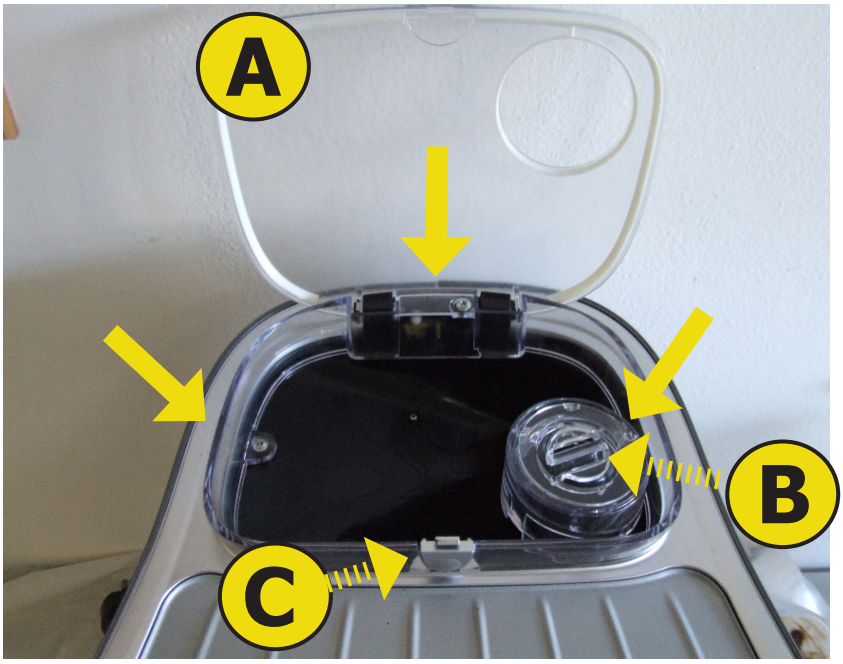
-> Écoulement lent du café
-> Extraction totale du café
-> Contre-pression élevée

(café fort)
RISTRETTO

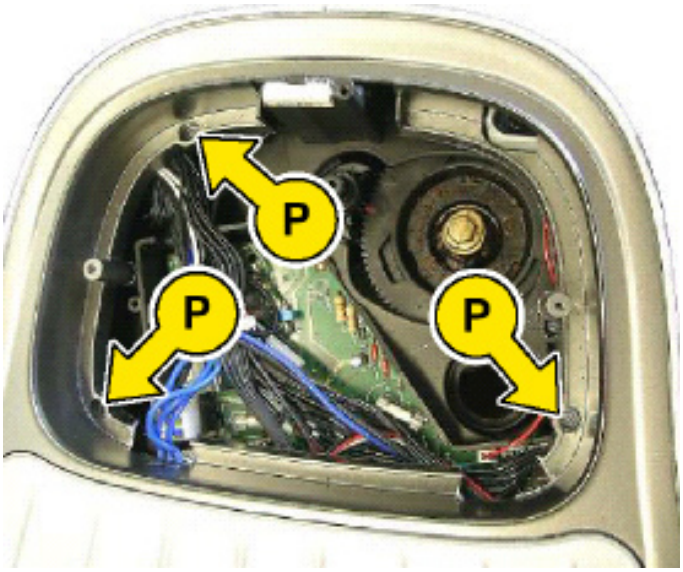
CHAPITRE 7
MONTAGE ET DÉMONTAGE COMPOSANTS

RÉV.01

7.1 Habillage supérieur

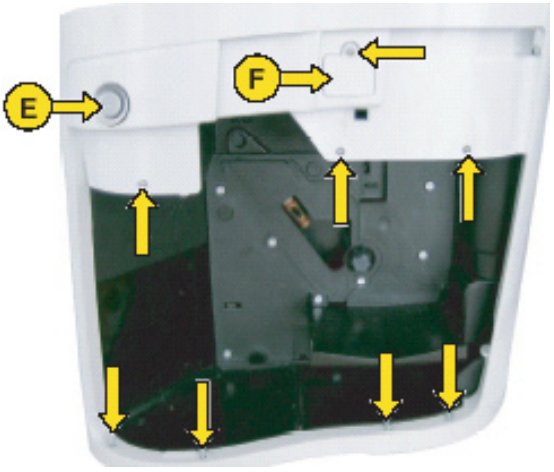


Ouvrir le couvercle (A).
Dégager le réservoir à café moulu (B) et son joint d'étanchéité.
Dégager la butée (C) de fermeture du couvercle.
Desserrer les trois vis pour dégager le réservoir à café muni du couvercle



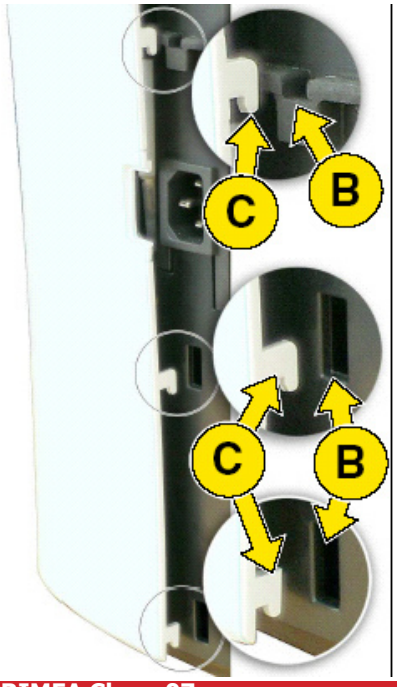
Débloquer l'extrémité de l'habillage supérieur en desserrant les trois vis (P).

7.2 Habillage latéral droit



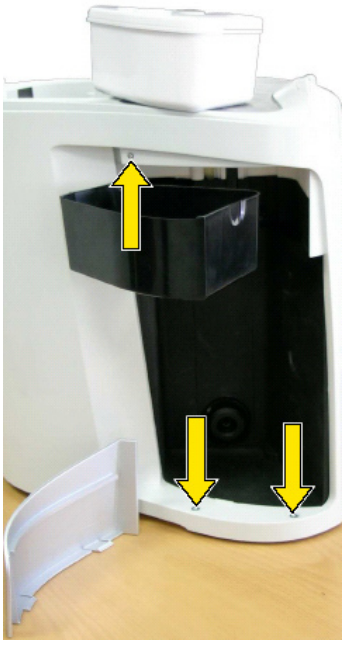
Amener le bac de collecte des gouttes au point le plus bas.
Démonter le bouton de mise sous tension (E).
Déposer le volet (F) qui protège la prise de connexion du dispositif de réglage en desserrant la vis cruciforme.
Desserrer les vis indiquées par les flèches.

Soulever légèrement la partie arrière de l'habillage supérieur



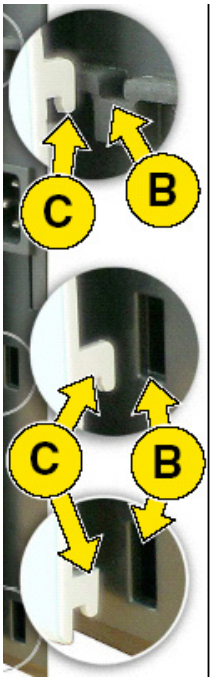
Pousser la partie arrière de l'habillage latéral droit vers le haut de sorte à détacher les crochets (C) des fentes (B).
Pour faciliter cette opération, pousser la partie avant de l'habillage vers le bas.

7.3 Habillage latéral gauche



Desserrer les vis indiquées par les flèches.

Soulever légèrement la partie arrière de l'habillage supérieur

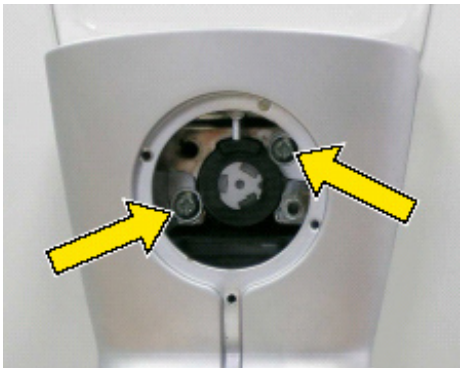


Pousser la partie arrière de l'habillage latéral gauche vers le haut de sorte à détacher les crochets (C) des fentes (B).
Pour faciliter cette opération, pousser la partie avant de l'habillage vers le bas.

7.4 Distributeur de café

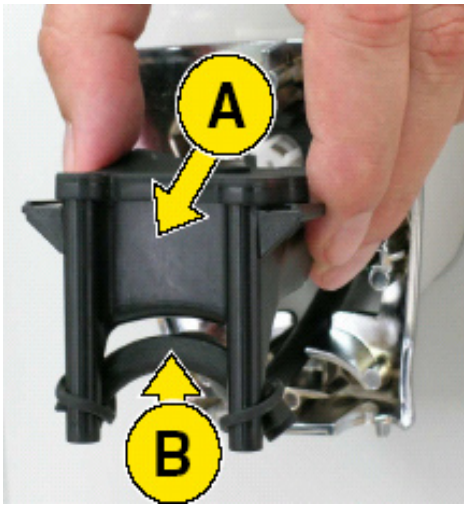
Retirer le pommeau portant le logo Saeco en tirant vers soi avec force

Desserrer la vis centrale qui bloque le raccord à l'intérieur du distributeur

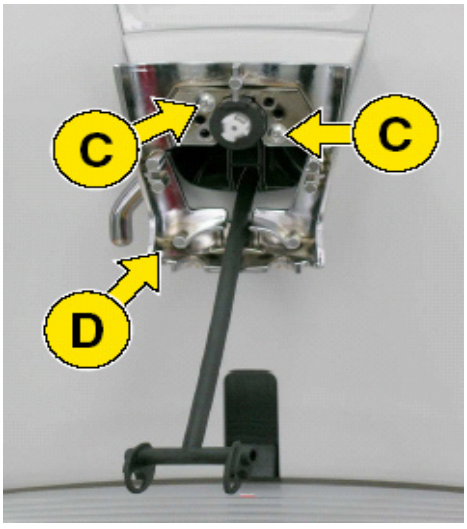


Pour enlever le corps du distributeur avant, desserrer les vis indiquées par les flèches.

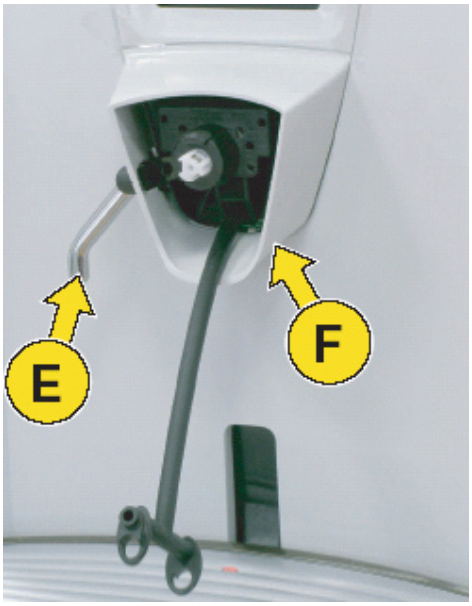
Enlever l'habillage du distributeur



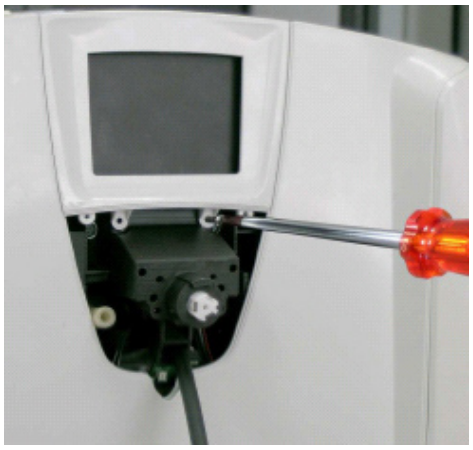
Faire glisser le corps du distributeur central (A) et le dégager du tube de distribution du lait (B)



Desserrer les deux vis (C) et enlever le corps du distributeur arrière (D)



Dégager le bec verseur de l'eau chaude (E)
Enlever l'entretoise des distributeurs (F)

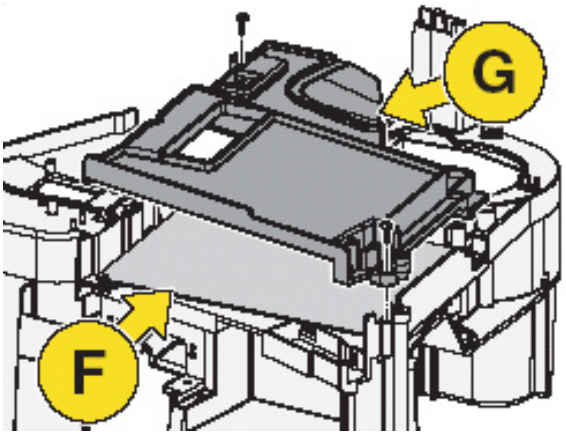


Desserrer les deux vis qui retiennent la protection de l'afficheur

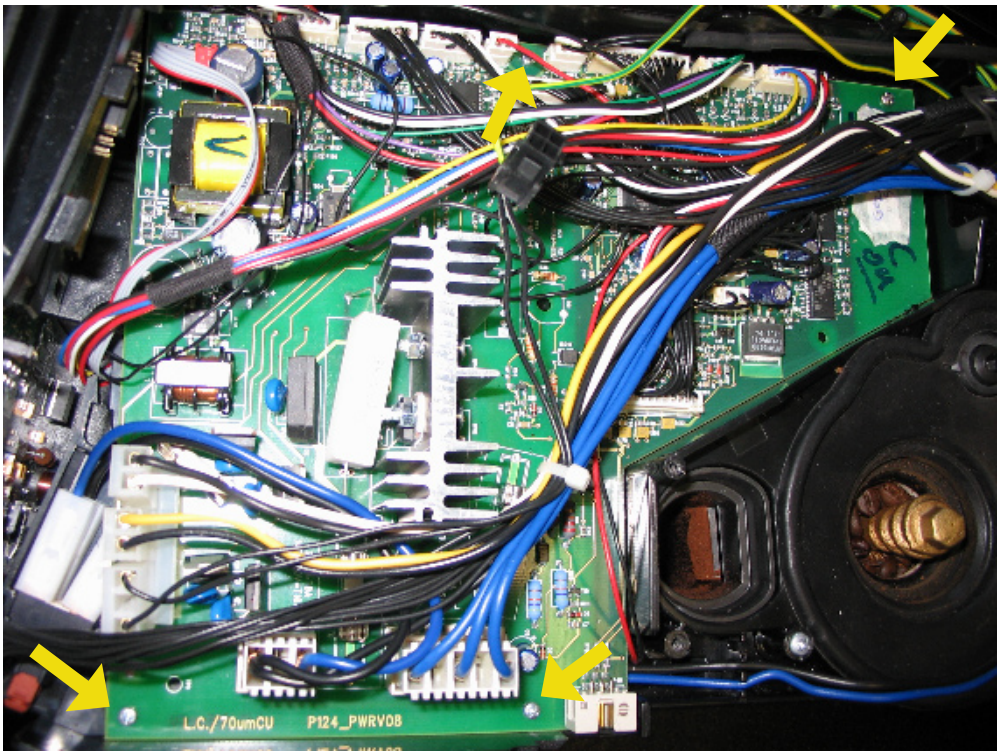
Desserrer les deux vis qui retiennent l'habillage avant

Remontage :
Pour le remontage, inverser les séquences ci-dessus.

7.5 Carte électronique

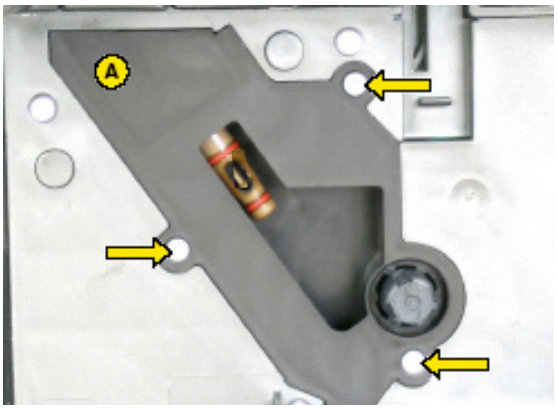


Pour accéder à la carte (F), desserrer les vis de la protection (G).

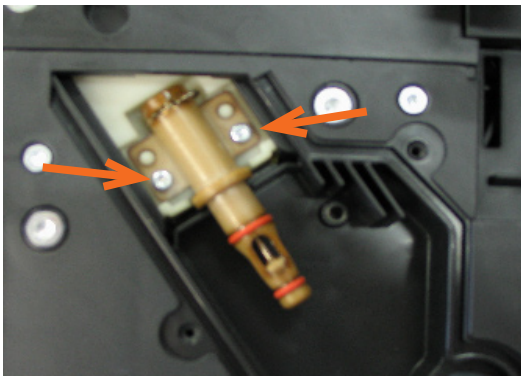


Desserrer les vis indiquées par les flèches et détacher tous les connecteurs.

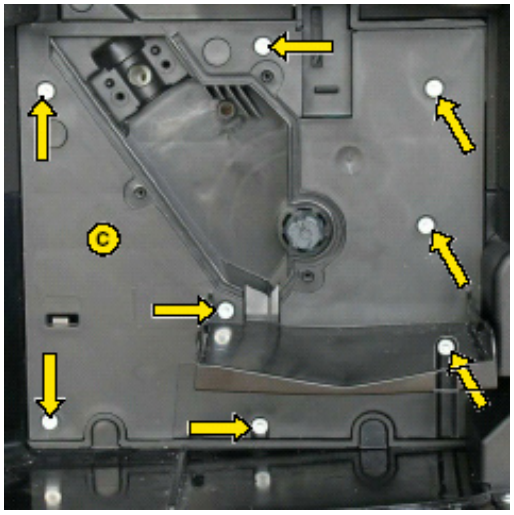
7.6 Motoréducteur



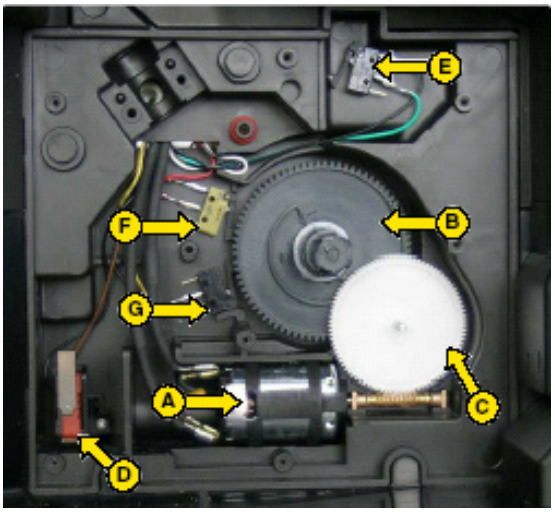
Retirer le carter (A) en desserrant les trois vis.



Desserrer les deux vis et dégager la pipette de chaudière (B)



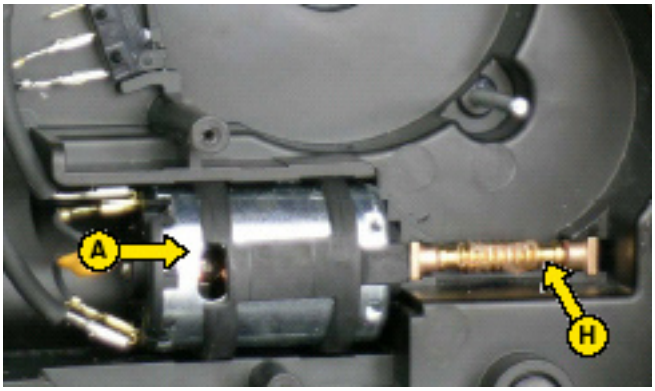
Démonter la plaque de protection (C) en desserrant les vis.

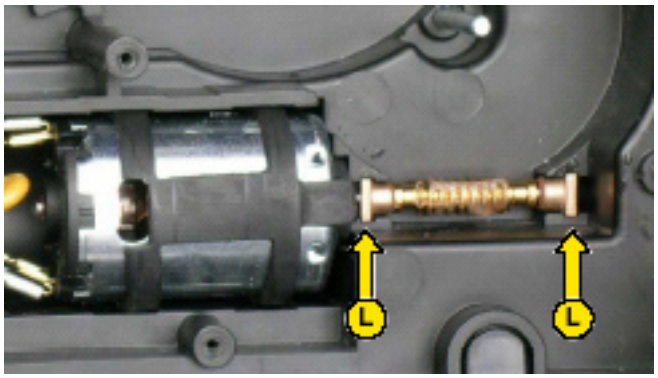


Le logement protégé par le carter renferme :

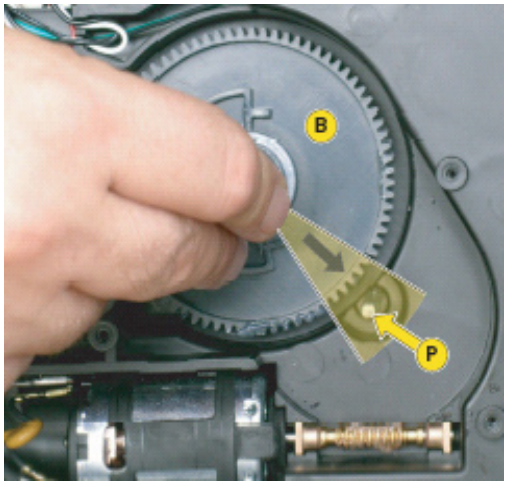
- le moteur électrique (A) avec les engrenages (B) et (C) de transmission et de synchronisation du groupe de distribution ;
- le micro-interrupteur (D) de présence du réservoir de marc à café ;
- le micro-interrupteur (E) de présence du groupe de distribution ;
- le micro-interrupteur (F) qui reconnaît la phase de repos du groupe de distribution ;
- le micro-interrupteur (G) qui reconnaît la phase de versement du groupe de distribution.

Dégager l'engrenage (C) qui s'engage dans l'arbre de transmission du moteur.
Dégager le grand engrenage (B).
Tirer vers soi le moteur (A) avec l'arbre de transmission (H).

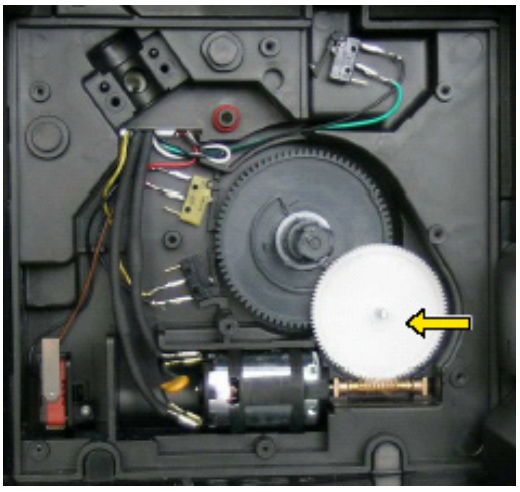




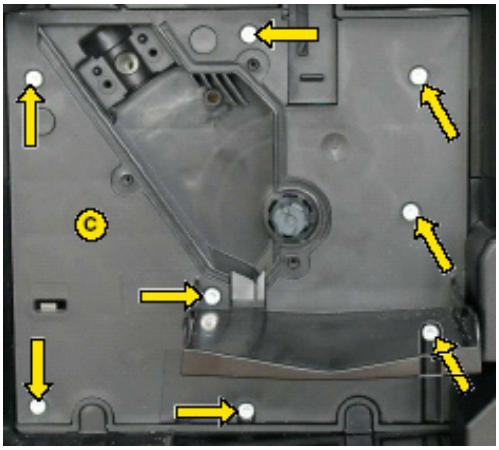
Installer le moteur et l'arbre de transmission en enfonçant les guides (L) dans leur logement



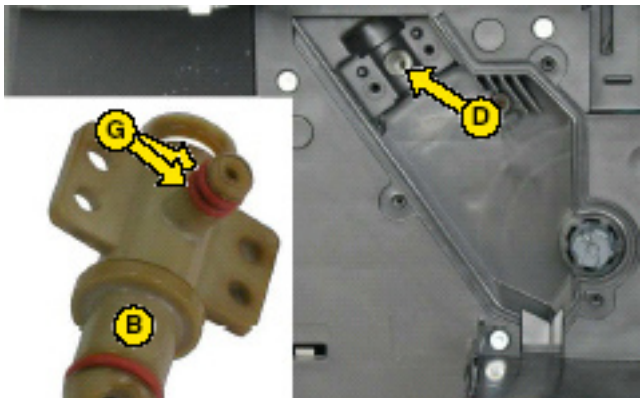
Introduire l'engrenage (B) en s'assurant que la flèche gravée se trouve à l'intérieur de l'ouverture qui contient l'axe (P).



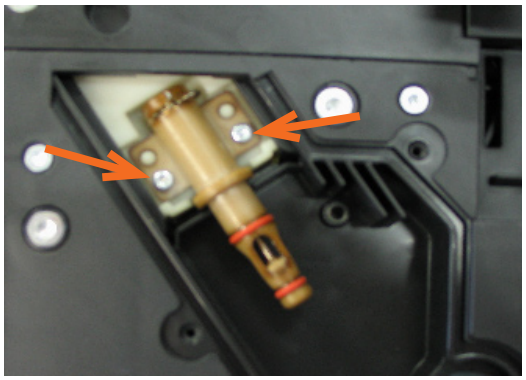
Introduire l'engrenage qui s'engage avec l'arbre de transmission.



Remonter le carter (C) de protection en serrant les vis

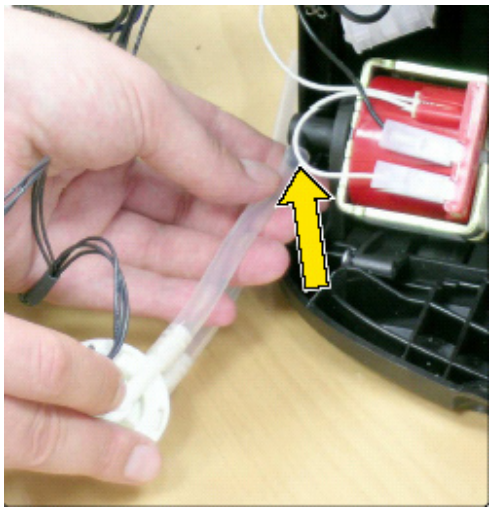


Replacer la pipette de chaudière (B) et vérifier que les deux joints (G) sont présents sur le bec qui entre dans l'orifice du conduit (D).

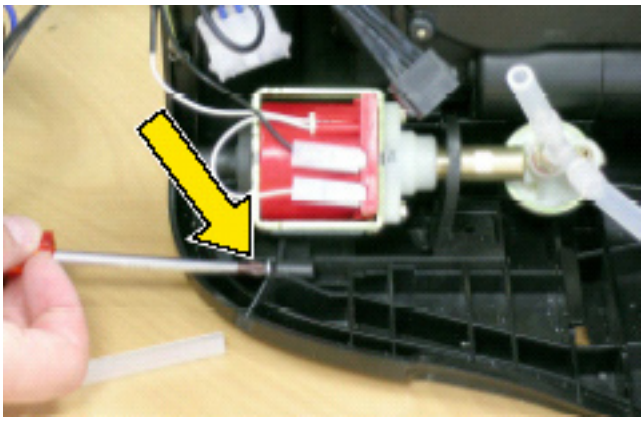


Serrer les vis de la pipette de chaudière.
ATTENTION : avant de serrer les vis, les amener au fin de course

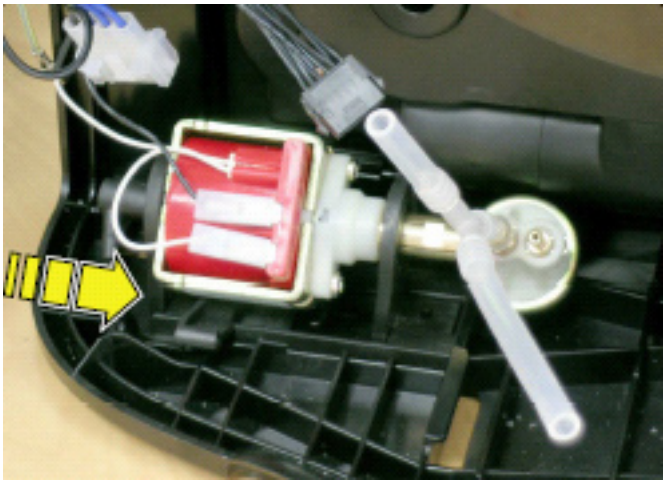
7.7 Pompe



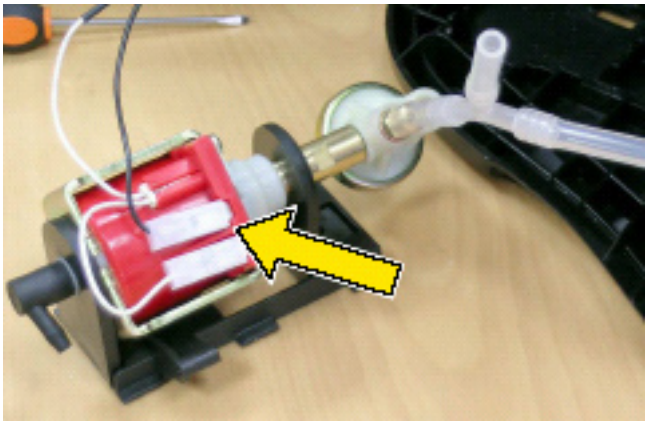
Dégager le tube de silicone qui provient du débitmètre



Desserrer la vis qui retient le support de la pompe.



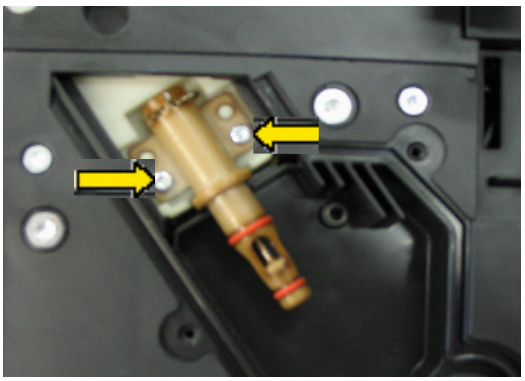
Amener le support de la pompe en avant et dégager le groupe (support, pompe et membrane).



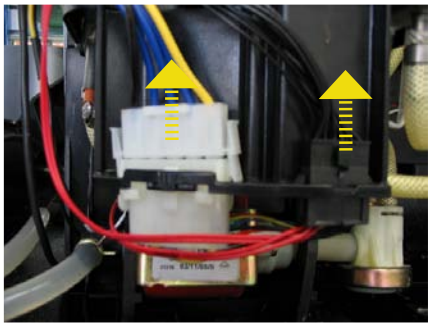
Débrancher les connexions électriques et le tube de silicone de la soupape de surpression.

Remontage :
Pour le remontage, inverser les séquences ci-dessus.

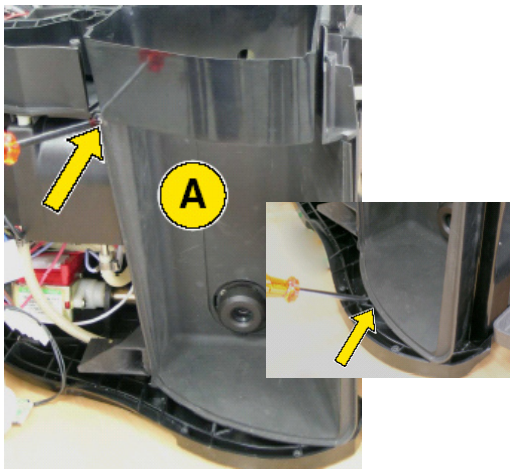
7.8 Groupe chaudière et vanne multivoies



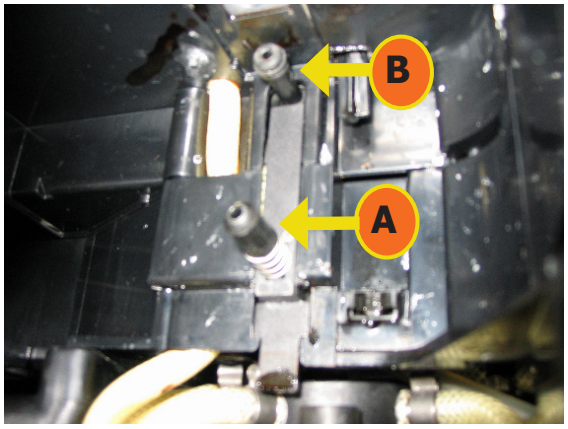
Desserrer les vis de la pipette.



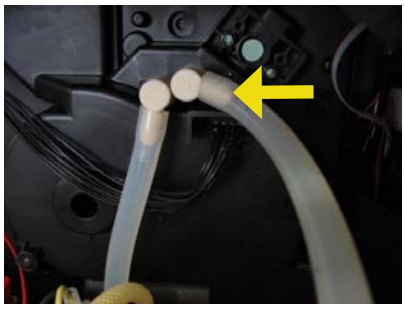
Débrancher les connecteurs indiqués



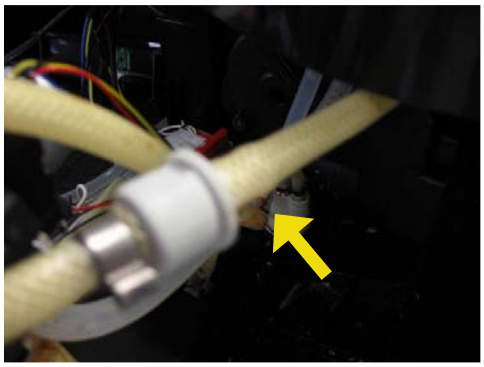
Desserrer la vis qui retient le carter de protection (A) du bac à eau, dégager la base du carter du dispositif de retenue en le soulevant avec un tournevis et en le tirant vers soi.



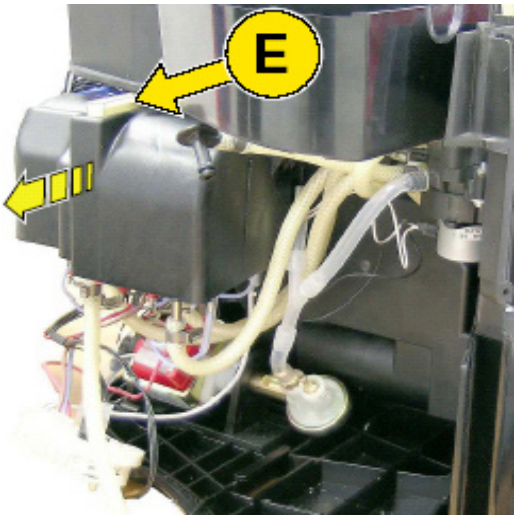
Détacher le raccord du lait (A), dégager le raccord de la vapeur (B) et le tirer vers le bas.



Dégager le raccord du tuyau d'évacuation.



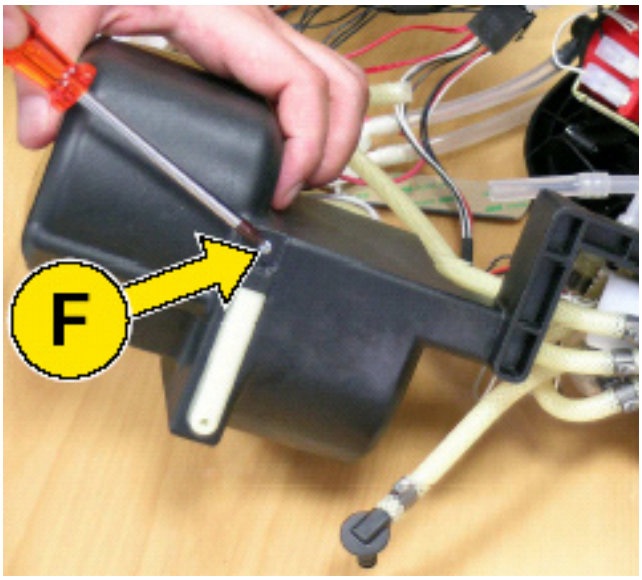
Dégager le tuyau du clapet anti-retour.



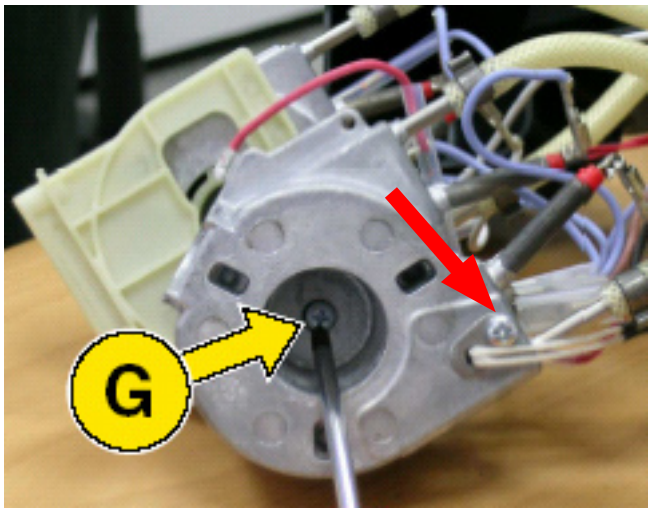
Dégager le groupe chaudière en le faisant coulisser le long du guide (E).

Selon le type d'opération, intervenir sur le groupe chaudière ou sur la vanne multi-voies.

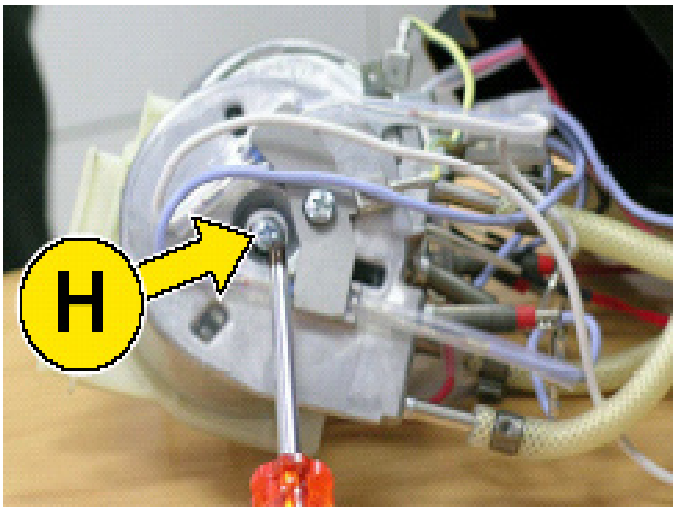
7.9 Chaudière



Déposer le carter après avoir desserré la vis (F) et dégager l'ensemble chaudière du carter.

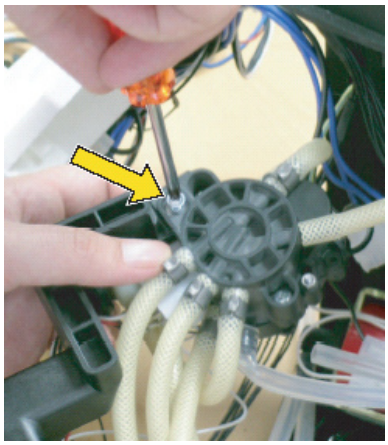


Pour séparer les chaudières du support en plastique, desserrer la vis intérieure (G) pour dégager la chaudière à café et la vis indiquée en rouge pour retirer le capteur de température.

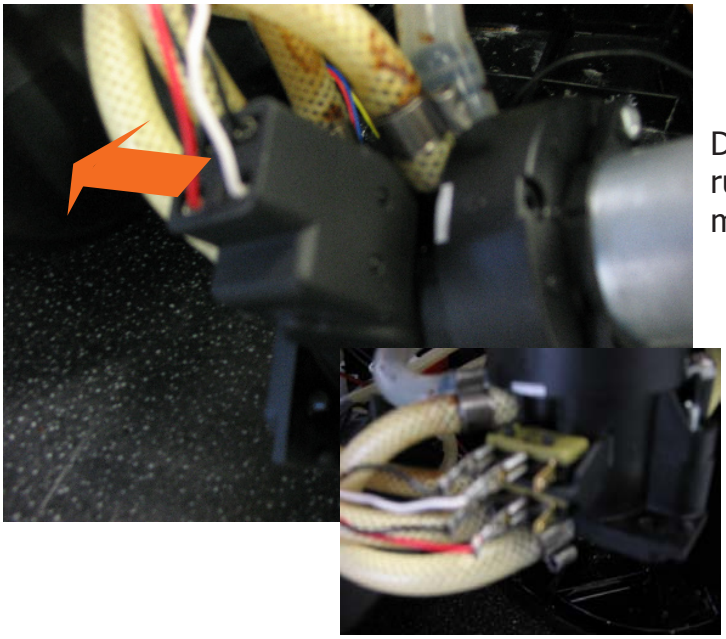


Desserrer la vis extérieure (H) pour dégager la chaudière à vapeur.

7.10 Vanne multivoies



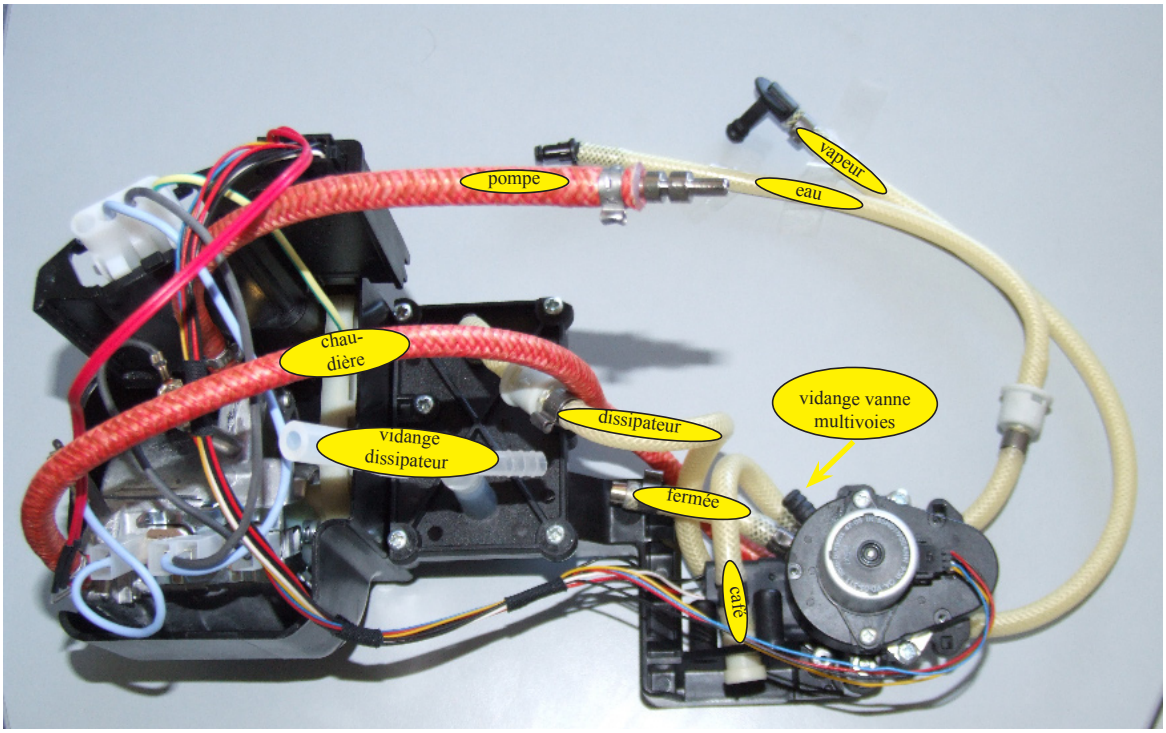
Déposer la valve du carter qui protège les chaudières en desserrant la vis indiquée.



Déposer l'habillage des micro-interrupteurs et débrancher les câbles des micro-interrupteurs.

Déconnecter tous les tuyaux hydrauliques de l'autre côté de la vanne multivoies.
La vanne multivoies est fournie avec les tuyaux.

Ensemble vanne multivoies versions Touch et Ring



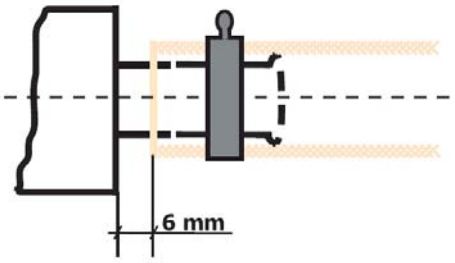
Les modèles équipés d'une chaudière doivent évacuer la pression pour pouvoir réarmer la fonction café ou eau chaude.

La vapeur sera refroidie dans le dissipateur et évacuée dans le bac de récupération placé sous le groupe café

7. 11 Montage et démontage des colliers OETIKER

Pose des colliers sur la chaudière

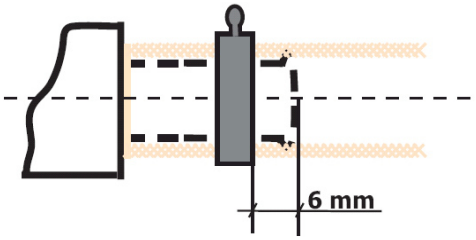
1 CHAUDIÈRE



La figure (1) indique la position de montage du collier sur le raccord de la chaudière.

Pose des colliers sur la vanne multivoies

2 VANNE MULTIVOIES

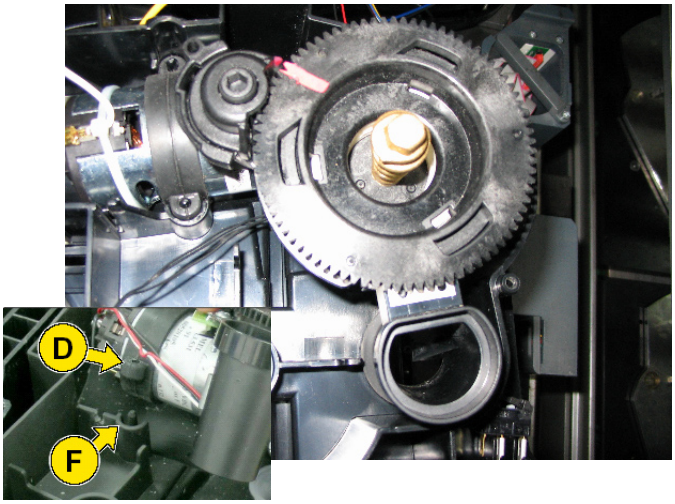


La figure (2) indique la position de montage du collier sur le raccord en plastique de la vanne multivoies.

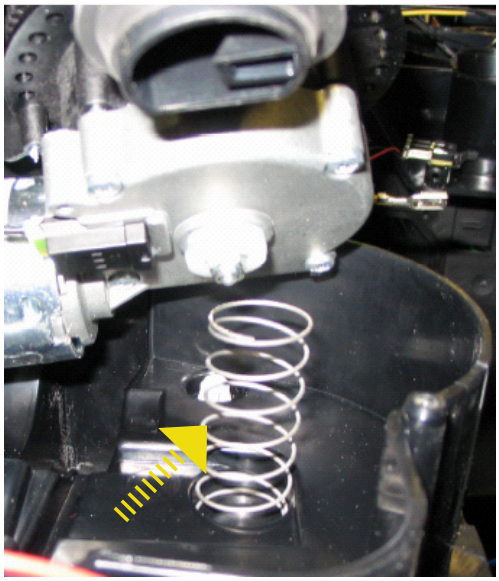
Pour serrer le collier, utiliser une pince appropriée. Vérifier qu'il est bien serré (A) et monté correctement : voir figure (1) / (2).

Pour enlever le collier, utiliser une tenaille comme l'indique le point (B)

7.12 Moulin à café

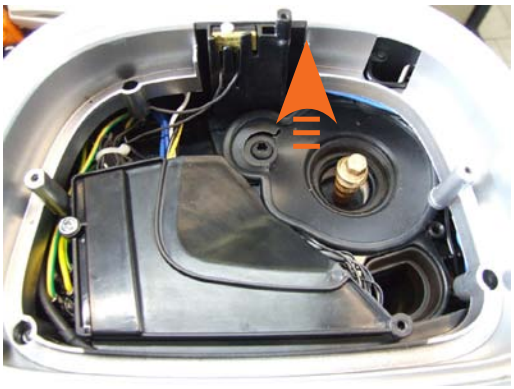


Débrancher les connecteurs de la carte et dégager le moulin à café en le tirant vers le haut de sorte à dégager la fente (D) de l'axe (F).

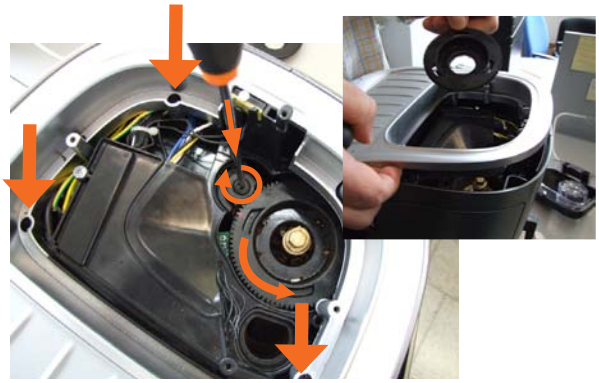


Important : placer correctement le ressort indiqué dans le siège.

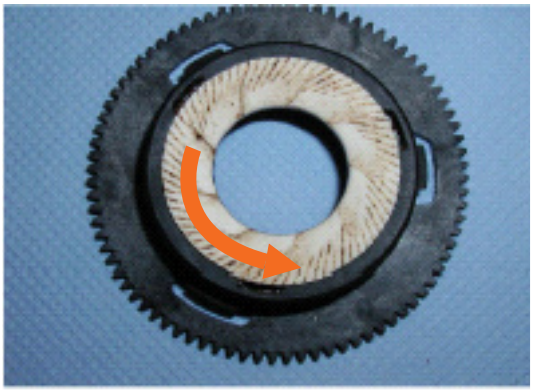
7.13 Réglage / démontage et remontage des broyeurs



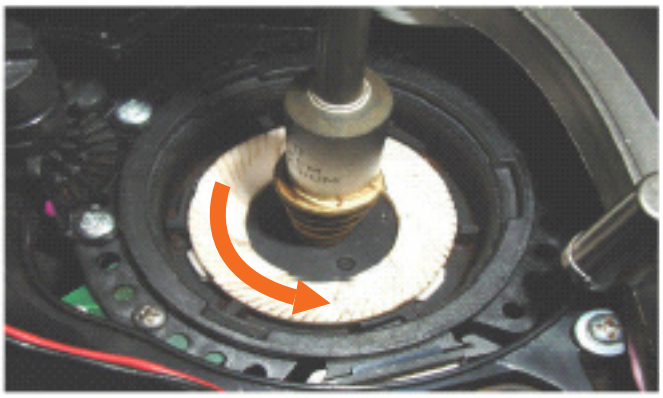
Déposer le réservoir à café et le joint en caoutchouc



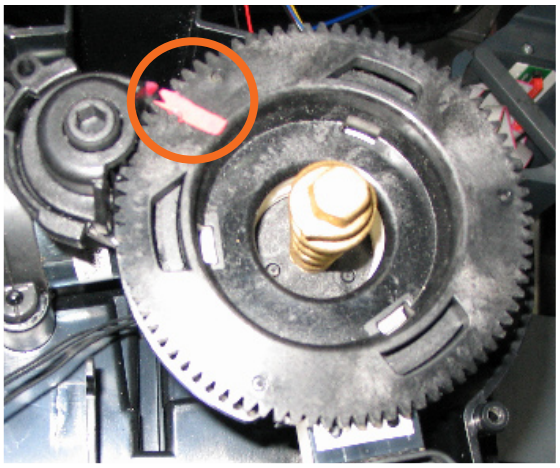
Pour dégager le support du broyeur supérieur, desserrer les trois vis indiquées, exercer une pression avec la clé à six pans en la faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre de sorte que le support du broyeur se détache du joint à baïonnette.



Pour dégager le broyeur, le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se détache du joint à baïonnette.

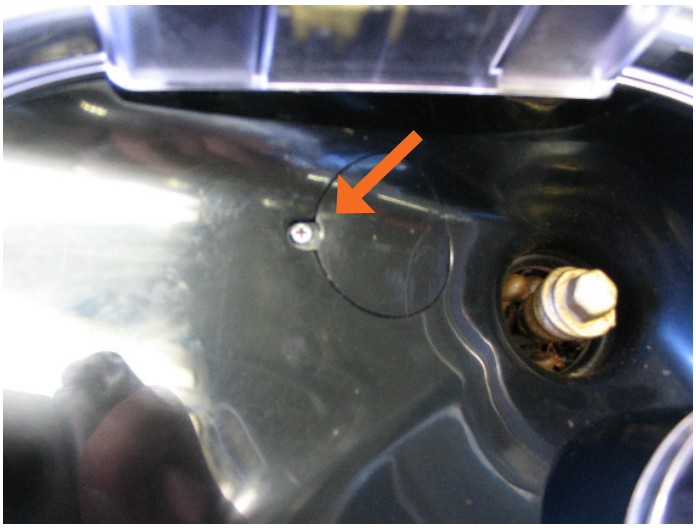


Bloquer l'axe d'augmentation indiqué dans le broyeur inférieur puis procéder comme sur la figure précédente.

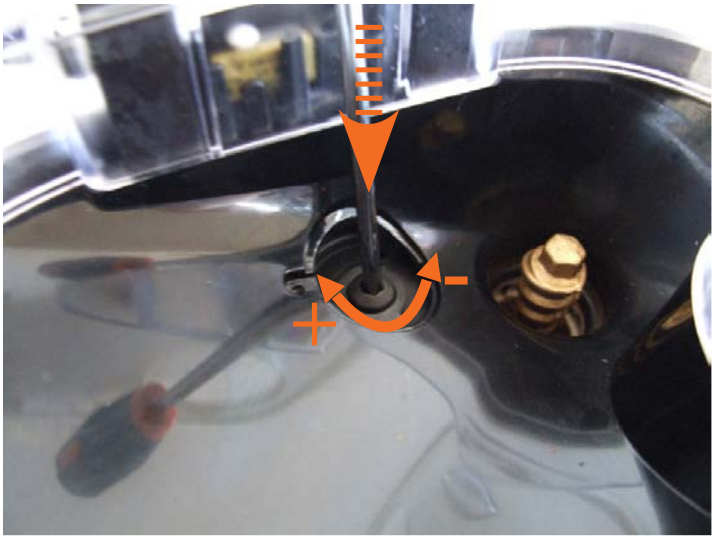


Lors du remontage du support du broyeur supérieur, faire attention à bien replacer le repère indiqué sur la photo.

7.14 Réglage de la mouture



Desserrer la vis du volet

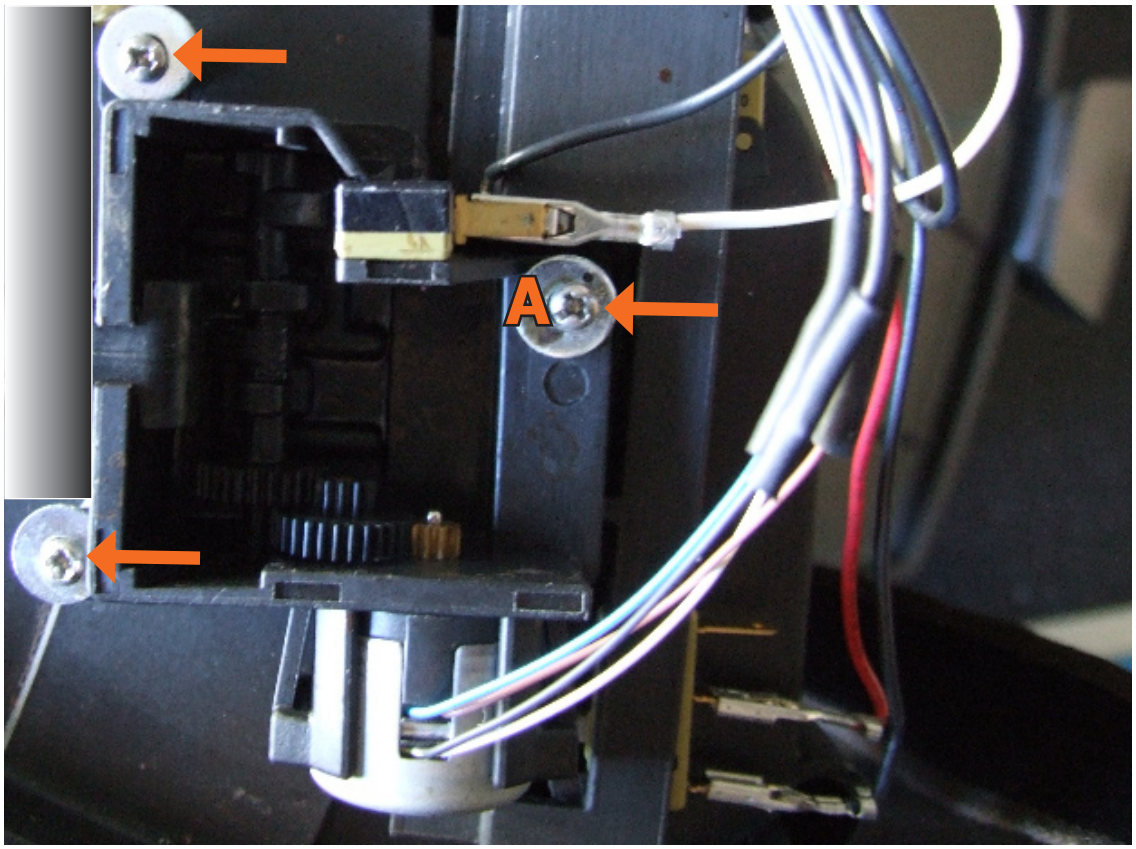


Pour régler la mouture, exercer une pression avec la clé à six pans.
(+) = Mouture plus grosse
(-) = Mouture plus fine.

ATTENTION :

- **Régler la mouture moteur éteint.**
- **Déplacer le niveau d'un cran à la fois.**
- **Une fois le réglage terminé, lancer le cycle café et effectuer deux moutures.**
- **Répéter l'opération en cas de réglages ultérieurs.**

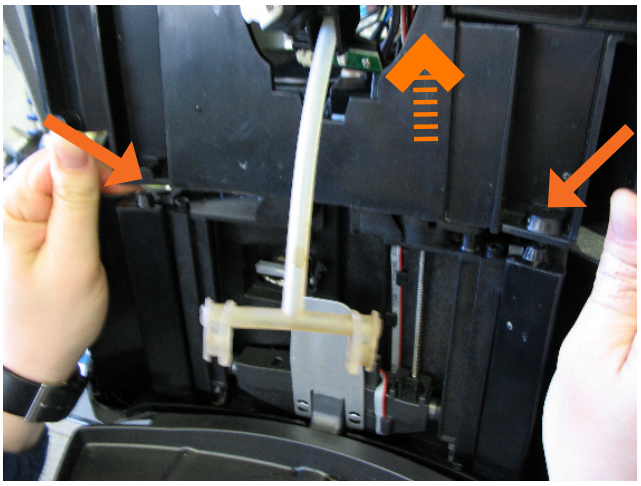
7.15 Autocappuccino.



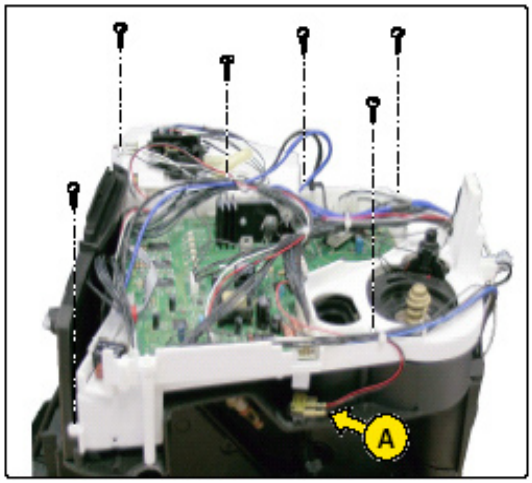
Dégager le connecteur de la carte électronique et desserrer les trois vis.

Pour sécuriser l'activation du micro, il peut s'avérer nécessaire de placer une rondelle plate 3,2 x 9 (réf.U201.001) sous la vis de fixation avant "A"

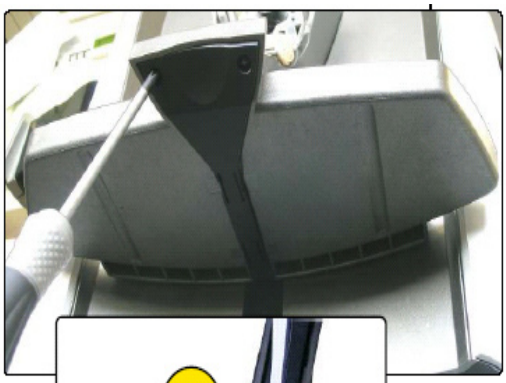
7.16 Bac de collecte des gouttes motorisé.



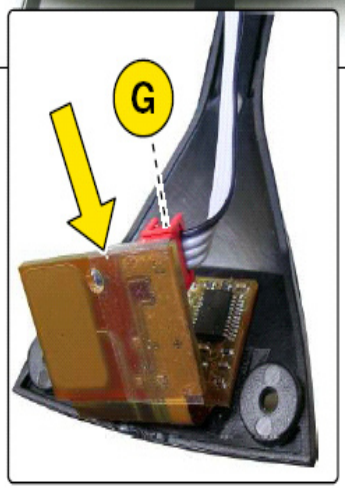
Faire descendre le bac.
Desserrer les vis indiquées et soulever la partie supérieure.
Dégager le bac motorisé vers le haut par rapport à son siège



Desserrer les vis qui retiennent la plaque horizontale, débrancher les connecteurs de la carte et les dégager en soulevant légèrement la plaque horizontale.

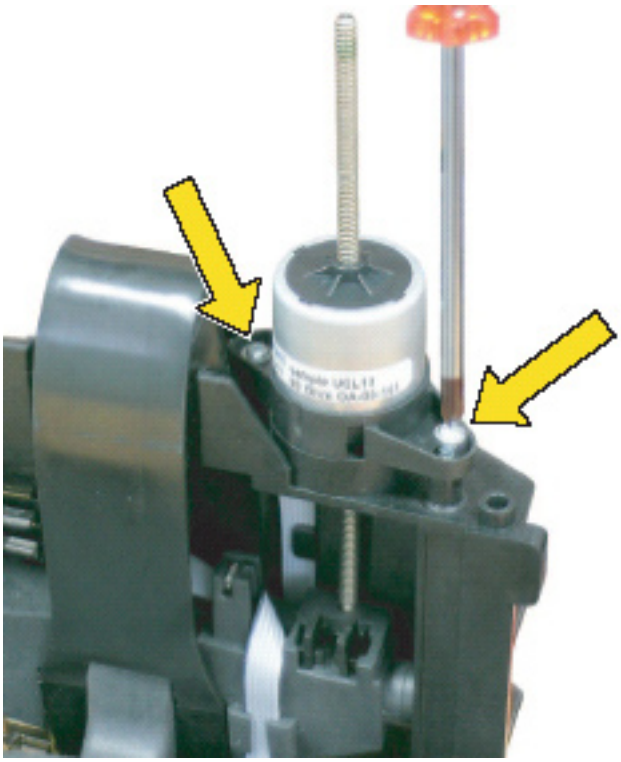


Pour accéder aux capteurs, desserrer les deux vis pour retirer le carter situé sous le bac.

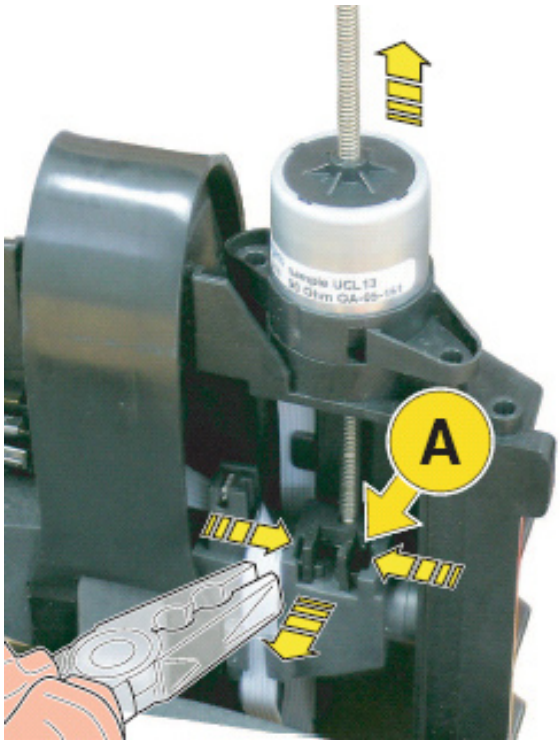


Débrancher les connexions électriques (G) indiquées

Démontage du moteur Stepper du bac motorisé



Desserrer les deux vis pour dégager le moteur électrique avec la vis sans fin



Pour dégager le dispositif d'arrêt (A), serrer les languettes qui retiennent le système de montée à la base avec des pinces et tirer vers soi. Dégager le moteur électrique avec la vis sans fin par le haut.

CHAPITRE 8
PLAN D'INTERVENTION

RÉV.01

8.1 Check list entretien ordinaire

S= Remplacement
R= Révision
P= Nettoyage
D= Détartrage
C= Contrôle
***= Nombre de services produits**

Composants	Activité			Motif	Article
	Entretien	5000*	10.000*		
Carcasse, Bacs, Réservoirs, Câble d'alimentation	C	C	C	Sale, Endommagé	vd. Doc.ne (vue éclatée)
Conduits eau, café, lait					
Joints GACO DIM 14	S	S	S	Usure	
Filtre à eau	S	S	S	Sale, Hygiène	
Tube en silicone	C	D	D	Sale, Calcaire, Fuites	vd. Doc.ne (vue éclatée)
Débitmètre	C	D	D	Sale, Calcaire, Fuites	vd. Doc.ne (vue éclatée)
Chaudière	C	D	D	Sale, Calcaire, Fuites	vd. Doc.ne (vue éclatée)
Vanne multivoies	C	D	D	Sale, Calcaire, Fuites	vd. Doc.ne (vue éclatée)
joint torique chaudière	S	S	S	Sale, Calcaire, Fuites	
Distributeur	P	P	P	Sale, Hygiène	vd. Doc.ne (vue éclatée)
Cappuccinatore	P	P	P	Sale, Hygiène	vd. Doc.ne (vue éclatée)
Moulin à café					
Broyeurs Vérification mouture doses	P C	P C	P C	Sale, Hygiène Granulométrie et dosage	vd. Doc.ne (vue éclatée)
Groupe					
Nettoyage	C	R	R	Sale, Hygiène	
Lubrification	C	R	R	Sale, Hygiène	
Joint torique	C	S	S	Usure	vd. Doc.ne (vue éclatée)
Révision complète	C	C	C	Usure	
Autres activités					
Détartrer	C	D	D	Contrôler ensuite l'état des composants	
Contrôle température	C	C	C	Information au client	
Explication du problème	C	C	C	Information au client	
Vérification de sûreté	C	C	C	**Toujours**	
Emballage	C	C	S	Contrôle, toujours	Utiliser éventuellement le nouvel emballage